

Crema catalana



Ingredientes:

8 yemas de huevo
1 litro de leche
200 g de azucar
80 gramos de harina de maiz o
120 gramos de harina de trigo
piel de naranja
piel de limon
una rama de canela.

Preparación:

Empezamos la crema catalana poniendo a calentar la leche junto con las pieles de naranja, el limon y la canela.

Por otro lado mezclamos las yemas de huevo con el azucar y la harina de maiz ayudándonos si es necesario con un poco de leche caliente. Una vez que la leche ha hervido le añadimos a la mezcla anterior y posteriormente lo pasamos todo por el colador chino para eliminar impurezas.

Lo ponemos a cocer a fuego lento, removiendo con una espátula para que no se pegue la crema. Cocemos un poco la crema hasta que comience a espesar. Debemos tener en cuenta que una vez la dejamos enfriar irá espesando más.

Una vez que haya reposado la ponemos la crema catalana en una cazuelita de barro y la dejamos enfriar en la nevera tapada por un papel film ligeramente agujereado para que

Crema catalana

transpire durante 6 horas.

En el momento de servir la crema esparcimos azucar por la superficie y lo quemamos con un quemador.