

# Crema catalana



## Ingredientes:

8 yemas de huevo  
1 litro de leche  
200 g de azúcar  
80 gramos de harina de maíz o  
120 gramos de harina de trigo  
piel de naranja  
piel de limón  
una rama de canela.

## Preparación:

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

Por otro lado mezclamos las yemas de huevo con el azúcar y la harina de maíz 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.