

Crema catalana

- postre frío -



Ingredientes

- 5 yemas de huevo
- 600 ml de leche entera
- 100 g de azúcar
- 25 g de harina fina de maiz (Maizena)
- Piel de medio limón o naranja
- Canela en rama o en polvo
- 30 g de azúcar (para caramelizar)

Mano de obra: 5 minutos

Cocción: 5 minutos

Cantidad : 4 raciones



- 1** Ponemos al fuego algo más de la mitad de la leche con la piel de limón y la rama de canela. Cocinamos a fuego medio hasta que casi hierva.
- 2** Mientras en un bol mezclamos el **azúcar** y las **yemas**. En otro cuenco mezclamos con unas varillas el resto de la **leche** con la **maizena** se lo añadimos a las yemas y mezclamos bien. Añadimos la leche que habíamos calentado, poco a poco sin parar de remover y colándola (para evitar restos de piel de limón y la rama de canela).
- 3** Vertemos la mezcla de nuevo en el cazo y **llevamos al fuego**. Cocinamos a fuego medio sin parar de remover, con ayuda de una cuchara de madera o una espátula. Removemos continuamente hasta que comience a espesar un poco. Sabremos que está cuando al mojar el dorso de la cuchara y pasar el dedo por el centro, notemos que está como una crema. Cuando esté cremosa retiramos del fuego.
- 4** Vertemos la crema en los recipientes, tapamos con film transparente y dejamos enfriar a temperatura ambiente. **Dejamos enfriar en el frigorífico** hasta que quede cuajada, **un mínimo de 3 ó 4 horas**.
- 5** **Presentación:** Una vez frías y antes de servir, esparcimos una generosa capa de **azúcar** por la superficie y quemamos con ayuda de un soplete o una plancha de cocina (Si no tenemos soplete hacemos un caramelo en polvo y lo esparcimos). Servimos y a disfrutar.