

CREMA CATALANA

INGREDIENTES:

1 litro de leche
Canela
Corteza de limón sin parte blanca
8 yemas
200 grs. azúcar
60 grs. maizena o almidón
Azúcar para caramelizar



MODO DE HACERLO:

Poner a hervir la leche con una rama de canela y media corteza de limón para perfumarla. Colar.

En un bol, batir las yemas, el azúcar y la maizena. Verter encima la leche anterior y mover con varillas.

Pasar a un cazo y poner de nuevo al fuego sin dejar de mover, hasta que espese.

Evitar que hierva a borbotones ya que corremos el riesgo de que se corte.

Colar si hubiera grumos. Pasar inmediatamente a un recipiente frío para cortar la cocción.

MONTAJE:

Rellenar las cazuelitas de presentación.

Cuando esté totalmente fría, espolvorear la superficie con abundante azúcar y quemar con una placa de hierro calentada al rojo o con un quemador eléctrico o con soplete.