

CREMA CATALANA

Ingredientes:

- 1 L. de leche
- Piel de naranja y limón
- Canela en rama
- 12 yemas
- 175 gr. De azúcar
- 20 gr. Maicena (cortos mejor que largos)



Elaboración:

Poner a hervir la leche, perfumada con la piel de naranja y limón y la canela en rama.

Aparte preparar en un cacharro que se pueda poner al fuego, y mejor si es de acero inoxidable, el azúcar bien mezclada con la maicena, añadir las yemas y trabajar, hasta que todo se quede bien mezclado. En el momento en que esté hirviendo la leche, la vamos incorporando a este batido moviendo enérgicamente y al fuego pero con cuidado de que no comience a hervir, para que no se corte la crema.

Queda muy fina. Se vierte en las cazuelitas, y se deja enfriar.

A la hora de servir se cubre con azúcar y se carameliza con plancha de quemar o con soplete.

NOTA: Esta crema se puede abaratar, por supuesto, pero no queda tan rica, solo hay que quitarle algunas yemas y añadir algo de maicena, eso sí, será mejor para los que tengan el colesterol regulín, y para los que estén sobradillos de azúcar, si quieren pueden sustituir el azúcar de la crema por algún otro edulcorante que toleren mejor, el azúcar del recubrimiento, ya es otra cosa, ya que es la gracia de este plato.