

EN LA COCINA CON LUPE

Creama Catalana

Ingredientes:

- 500 ml de leche entera
- 6 yemas de huevo
- 150 g de azúcar
- 1 rama de canela
- La ralladura de una naranja o de un limón
- 40 g de maicena (almidón de maíz)
- Azúcar semolina para caramelizar la superficie



Procedimiento:

- En una cacerola, calienta la leche con la rama de canela y la ralladura de naranja o limón. Lleva a ebullición, luego apaga el fuego y deja en infusión durante 10-15 minutos para desarrollar los sabores.
- En un tazón, bate las yemas de huevo con el azúcar hasta obtener una mezcla cremosa.
- Agrega la maicena a la mezcla de yemas y mezcla bien hasta obtener una consistencia suave.



- Retira la rama de canela y la ralladura de naranja/limón de la leche.
- Vierte lentamente la leche caliente sobre la mezcla de yemas de huevo, mezclando continuamente para evitar que las yemas se cocinen.
- Vierte la mezcla nuevamente en la cacerola y cocina a fuego medio-bajo, revolviendo constantemente con una cuchara de madera, hasta que la crema comience a espesar. Asegúrate de no dejar hervir la crema.
- Cuando la crema haya alcanzado la consistencia deseada, retira la cacerola del fuego y continúa revolviendo durante unos minutos para que la cremase enfríe ligeramente.
- Vierte la crema catalana en cuencos o moldes individuales y deja enfriar a temperatura ambiente. Luego, transfíere al refrigerador y deja reposar durante al menos 2-3 horas o durante la noche.
- Antes de servir, espolvorea una capa uniforme de azúcar semolina en la superficie de la crema. Caramelize el azúcar con un soplete de cocina hasta obtener una costra dorada y crujiente.



¡La crema catalana está lista para ser disfrutada!