

Crema catalana

Ingrédients

- 400g de leche entera
- 300g de crema líquida entera
- 1 pizca (o más) de canela en polvo
- 100g de yemas de huevo (5 a 6 yemas)
- 85g de azúcar
- 23g de maicena

Préparation

1. Ya he realizado varias recetas de cremas brûlées, así que esta vez quise cambiar para proponeros su prima española, la crema catalana.
2. Si bien se parecen a primera vista, las dos cremas tienen bastantes diferencias: aquí, a diferencia de la crema brûlée, no hay cocción al horno, sino en cacerola con almidón de maíz al estilo crema pastelera; tampoco hay vainilla sino una mezcla de canela/limón/naranja, aunque por supuesto podéis aromatizarla como queráis
Ingredientes: He utilizado la canela Koro: código ILETAITUNGATEAU para un 5% de descuento en todo el sitio (no afiliado).
3. Calienta la leche con la crema, la canela y la ralladura de naranja y limón.
4. En paralelo, bate las yemas de huevo con el azúcar y la maicena.
5. Vierte el líquido caliente sobre ello batiendo bien, luego vierte todo en la cacerola y espésalo a fuego medio batiendo constantemente.
6. Cuando la crema haya espesado, viértela en los ramequines, alisa la superficie y colócalos en el refrigerador hasta que se enfríen por completo.
7. Al momento de servir, espolvorea con azúcar granulada y caramelízalas con un soplete; deja que la capa de caramelo se cristalice durante unos segundos, ¡y a disfrutar!