



Crema Catalana

Ingredientes - Para 4 persona(s)

- 1 Cucharadita(s) de *Canela, en polvo*
- 1 ltrs de *Leche de vaca, entera*
- 200 g de *Azúcar*
- 4 Ud. de *Huevos*
- 1 Ud. de *Corteza de limón*
- 40 g de *Maicena*

Preparación

Paso 1 - Preparación de la crema

En un cazo grande, calienta 1 litro de **leche de vaca entera** junto con una rama de **canela** y la **corteza de limón**. Deja que la mezcla llegue a ebullición lentamente para que se infusione bien con los sabores de la canela y el limón. Una vez que empiece a hervir, retira el cazo del fuego y deja reposar durante unos minutos para que se intensifiquen los sabores.

Paso 2 - Mezcla de ingredientes

En un bol grande, bate 4 **yemas de huevo** junto con 200 gramos de **azúcar** hasta obtener una mezcla cremosa y de color pálido. Añade 40 gramos de **maicena** y mezcla bien hasta que no queden grumos. Poco a poco, vierte la leche infusionada (previamente colada para retirar la canela y la corteza de limón) en la mezcla de huevo, azúcar y maicena, batiendo constantemente para evitar que los huevos se cuajen.

Paso 3 - Cocción de la crema

Vierte la mezcla de nuevo en el cazo y cocina a fuego medio, removiendo constantemente con una cuchara de madera. Es importante no dejar de remover para que la crema no se pegue al fondo del cazo y se cocine uniformemente. Cocina hasta que la crema espese y adquiera una textura similar a unas natillas. Este proceso puede tardar unos 10-15 minutos.

Paso 4 - Enfriado de la crema

Una vez que la crema haya espesado, viértela en recipientes individuales de barro o cerámica. Deja que la crema se enfríe a temperatura ambiente y luego refrigérala durante al menos 2 horas, o hasta que esté bien fría y cuajada.

Paso 5 - Caramelización del azúcar

Justo antes de servir, espolvorea una fina capa de **azúcar** sobre cada crema. Utiliza un soplete de cocina para caramelizar el azúcar hasta que forme una capa dorada y crujiente. Si no tienes



Recetus - Crema Catalana

Tu comunidad de cocina
recetus.com

un soplete, puedes utilizar el grill del horno, colocando las cremas cerca del fuego y vigilando constantemente para que no se quemen.

Paso 6 - Presentación final

Sirve la **Crema Catalana** inmediatamente después de caramelizar el azúcar para disfrutar del contraste entre la crema fría y la capa de azúcar caliente y crujiente. ¡Disfruta de este delicioso postre catalán!