



Crema de Sant Josep (Crema Catalana)

Ingredientes - Para 8 persona(s)

- 8 Ud. de *Huevo*
- 1 ltrs de *Leche de vaca, entera*
- 150 g de *Azúcar blanca*
- 25 g de *Almidón en flor*
- *Canela, en rama*
- *Corteza de limón*

Preparación

Paso 1 - Calentar la leche

Ponemos la leche a calentar en una olla junto con la corteza de limón y la canela en rama. En cuanto arranque el hervor lo retiramos y dejamos enfriar.

Paso 2 - Prepara el resto de ingredientes

Mientras se calienta la leche, habremos preparado ya en un cuenco alto las yemas de los huevos, el azúcar y el almidón en flor desleído en un poco de leche fría y batiremos bien la mezcla con una batidora de varillas para que resulte una mezcla homogénea.

Paso 3 - Confeccionar la crema

Una vez enfriada la leche (no hace falta que este fría del todo, pero lo suficiente para que no cuajen los huevos al añadirlos) volvemos a poner la leche a fuego muy bajo, y vamos agregando lentamente la los huevos que hemos batido a la olla sin dejar de batir enérgicamente evitando que vuelva a hervir , hasta que adquiera cierta consistencia. Hay que procurar en todo momento que no se formen grumos y que no se pegue.

Paso 4 - Enfriar la crema

Verteremos toda la mezcla en una fuente plana y la dejaremos enfriar, para luego conservarla en el frigorífico hasta que llegue el momento de servirla.

Paso 5 - Caramelización

En esta ocasión no la hemos caramelizado, pero de todos modos explicaré como hacerlo.

Justo antes de servirla ala mesa, cubriremos la superficie de la crema con con una cantidad generosa de azúcar (este no lo hemos contado en los ingredientes de la receta, ya que la superficie a cubrir dependerá de lo profunda que sea la fuente donde la vertáis) y con una pala al rojo vivo, lo iremos quemando hasta que se convierta en caramelo, también se puede usar



Recetus - Crema de Sant Josep (Crema Catalana)

Tu comunidad de cocina

recetus.com

un soplete de cocina.