



Crema Catalana

Hoy os traigo una receta muy especial, un postre tradicional que nos transporta a la bella Cataluña: la Crema Catalana. Es un postre sencillo pero delicioso, y estoy seguro de que os encantará.

INTRODUCCIÓN

La Crema Catalana es un postre cremoso con una capa de azúcar caramelizado en la parte superior. Es similar a la crema brûlée francesa, pero con un toque cítrico y especiado.

TIEMPO TOTAL DE ELABORACIÓN

Aproximadamente 30 minutos para preparar y 2 horas para enfriar

DIFICULTAD DEL PROCESO

Dificultad: Baja. No te preocupes, te guiaré paso a paso.

CANTIDAD DE PLATOS PARA LOS QUE DA DE RESULTADO LA RECETA

Esta receta es suficiente para 4 raciones.

INGREDIENTES

500 ml de leche

4 yemas de huevo

75 gramos de azúcar

La piel de 1 limón

1 rama de canela

15 gramos de maicena

ELABORACIÓN

Se lava y se pela un limón evitando lo máximo posible la parte blanca de la peladura para que no sea tan agria. En una cazuela grande, vierte la leche, la piel del limón y la rama de canela. Calienta a fuego medio hasta que hierva. Una vez que hierva, retira del fuego y deja reposar durante unos 15 minutos para que los

sabores se infundan.

Mientras tanto, en un bol grande, bate las yemas de huevo con el azúcar hasta obtener una mezcla suave y cremosa. Añade la maicena y mezcla bien.

Retira la piel del limón y la canela de la leche. A continuación, vierte la leche caliente poco a poco en la mezcla de yemas de huevo, removiendo constantemente para evitar que las yemas se cocinen.

Vuelve a poner la mezcla en la cazuela y cocina a fuego lento, removiendo constantemente, hasta que la crema espese.

Vierte la crema en cazuelas individuales y deja enfriar a temperatura ambiente. Luego, refrigera durante al menos 2 horas.

Justo antes de servir, espolvorea azúcar sobre cada cazuela y quema con un soplete de cocina hasta caramelizar el azúcar. ¡Y ya está! Tu Crema Catalana está lista para disfrutar.

Y ahora, ¿qué hacer con los ingredientes sobrantes? Bueno, la clara de huevo que sobra se puede usar para hacer merengue o añadir a un batido de proteínas. La piel del limón se puede secar y usar para aromatizar té e infusiones. ¡Nada se desperdicia en la cocina!

Espero que disfrutes preparando y degustando esta deliciosa Crema Catalana. ¡Hasta la próxima receta!