

Crema catalana

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mavillum | Tiempo: 0 minutos |
Dificultad:

INGREDIENTES

0
150 gr Azúcar
1 Canela en rama
Cáscara de limón
Cáscara de naranja
1 litro/s Leche
40 gr Maicena
7 Yema de huevo

ELABORACIÓN

Poner a hervir la leche junto con las cortezas de naranja y de limón, la rama de canela y el azúcar. Una vez que rompa a hervir, retirar del fuego. Por otro lado, batir las yemas con la maicena procurando que no queden grumos. Incorporar la leche, poco a poco y sin dejar de batir y volver a poner a fuego muy lento hasta que la crema espese. Pasar la crema por un colador y ponerla en cazuelitas individuales. Espolvorear con azúcar y quemar el azúcar con un hierro o un flamete de cocina.