

# Crema Catalana por Paulina Abascal



## Ingredientes

**Leche:** 500 cc

**Canela:** 1 Rama

**Fecula De Maiz:** 25 grs

**Azucar:** 100 grs

**Yemas:** 4 Unidades

**Limón para su ralladura:** c/n

## Caramelo

**Azucar:** 50 grs

**Canela En Polvo:** 10 grs

## Decoración

**Crema Batida:** 50 grs

**Palitos de galleta de fresa y chocolate:** 8 Unidades

**Frambuesas:** 4 Unidades

## Preparación de la Receta

- *Hervir* la leche con el azúcar, la canela y la ralladura de *limón*.
- Batir las yemas con la fécula de maíz.
- Temperar las yemas con la leche infusionada.
- Regresar a la leche y terminar la cocción por 5 minutos más.
- Colar.
- Verter en moldes y refrigerar por 2 horas.

## Caramelo

- Colocar el azúcar y la canela sobre la **crema** y caramelizar con un soplete.

## Decoración

- Terminar con *crema* batida, palitos de galleta de *fresa* y *chocolate* y frambuesas.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/crema-catalana-por-paulina-abascal>