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
Frambuesas: 4 Unidades
Palitos de galleta de fresa y chocolate: 8 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