Crema catalana y natillas perfumadas con canela y limón

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Crema catalana

Leche: 500 cc
Azucar: 4 cdas.
Piel de limón: 2 Tira
Huevos: 4 Unidades
Fecula De Maiz: 1 cda.

Natillas perfumadas con canela y limón

Leche: 300 cc
Yemas: 3 Unidades
Azucar: 3 cdas.
Piel de limón: 2 Tira
Crema de leche: 300 cc
Canela: 1 Ramas

Preparación de la Receta

Crema catalana

- En una olla, coloque la leche junto con la piel de **limón**, lleve a hervor y reserve.
- En un bowl, coloque los huevos, junto con el azúcar y bata a blanco
- Agregue la fécula de maíz y mezcle.
- Incorpore la preparación reservada.
- Vierta nuevamente en la olla, previamente retire la piel de *limón*, y cocine hasta que hierva por espacio de 1 minuto

Natillas perfumadas con canela y limón

- En una olla, caliente la **crema** junto con la leche, agregue la piel de *limón* junto con la canela y deje *hervir*
- En un bowl, coloque las yemas junto con el azúcar y bata a blanco.
- Agregue la preparación anterior y vierta nuevamente en la olla, previamente retire la piel de *limón* y la canela.
- Cocine hasta que nape revolviendo constantemente.
- Lleve a la heladera.

Armado

- Coloque las preparaciones en moldes individuales y lleve a la heladera.
- Retire, espolvoree con azúcar y caramelice con un quemador o soplete.

Presentación

- Espolvoree la natilla con canela.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/crema-catalana-y-natillas-perfumadas-con-canela-y-limon