

Crema Catalana

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Almidón de Maíz: 40 Gramos

Yemas: 8 Unidades

Ralladura de limón: 1/2 unidad

Azucar: 200 Gramos

Leche: 1 lt

Ramas de canela: c/n A gusto

Preparación de la Receta

- Calentar leche con mitad del azúcar
- Mezclar las yemas con la otra parte del azúcar y el almidón de maíz
- Agregar la preparación en fuego una pizca de sal, cascara de *limón*, canela, y dejar infusionar
- Mezclar ambas preparaciones primero equiparando densidades, y todo al fuego hasta espesar y romper hervor
- Colocar la **crema** en los recipientes elegidos y llevar a la nevera por 1hs aprox.
- Espolvorear con azúcar rubia y con cucharas calentadas en el fuego caramelizar la base.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/crema-catalina>