

Crema inglesa básica

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Leche: 500 cc

Azúcar: 120 grs.

Yemas: 6 Unidades

Vainilla: 1u

Preparación de la Receta

- Llevar a hervor la leche con la mitad del azúcar y la vaina de vainilla.
- En un bol colocar las yemas de *huevo* y la otra mitad del azúcar, mezclar bien.
- Incorporar la leche caliente sobre las yemas y llevar al fuego nuevamente, cocinar revolviendo en forma de 8 constantemente hasta que la preparación “nape” la cuchara.
- Pasar por un chino y colocarla en un baño maria inverso.
- **Elaboración de una crema inglesa de *chocolate***
- La *crema* inglesa básica, cuando esta caliente volcarla sobre el *chocolate* picado, dejarla descansar un minuto, mezclar bien.
- **Elaboración de una *crema* inglesa de *café***
- Colocar *café* instantáneo en un vaso, agregar una pequeña cantidad de agua solo para disolver el *café* y de esta manera obtener un extracto, incorporar a la *crema* hasta obtener el sabor deseado.

Emplatados

- En un plato colocar dos crepes de cacao, salsear con la *crema* inglesa de *café*.
- En una copa colocar las bananas Foster, salsear con la inglesa de *chocolate*.

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