

## Crema Madrileña



### Ingredientes

**Azúcar:** 100 grs  
**Nata al 35%:** 600 grs  
**Piel de naranja:** 1 unidad  
**Vainilla:** 1 Vaina

**Canela:** 1 Rama  
**Piel de lima:** 1 unidad  
**Piel de limón:** 1 unidad

### Mermelada

**Azúcar:** 300 grs  
**Limon:** 1/2 unidad  
**Manzana roja:** 1 unidad

**Madroños:** 400 grs

### Preparación de la Receta

- Cocer 40 minutos a fuego bajo los madroños bien limpios con el azúcar, la *manzana* y *jugo* de *limón*.
- Triturar.
- Sumar la *manzana* es para agregar pectina y obtener textura de mermelada.
- Mientras, poner a *hervir* la *nata* junto con los ingredientes.
- Dejar que hierva durante 5 minutos a fuego bajo y enfriar.
- Pasado este tiempo, retirar los ingredientes y llevar al frío.
- Una vez fría la **crema**, la podemos montar con varilla o dejar así.
- Acompañar con la mermelada de madroños y barquillos.

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