

Crema brulee a la pimienta negra

Tiempo de preparación: 75 Min



Ingredientes

Crema: 1/2 L

Yemas de huevo: 8 Unidades

Granos de pimienta: 1/2 k

Ralladura de Limas: 2 Unidades

Azúcar para el caramelo: 150 g

Granos de pimienta: 3 Granos

Anana: 1/2 k

Vainilla: 1 Vaina

Preparación de la Receta

- Comenzamos hirviendo la mitad de la crema/ *nata* y la mitad del azúcar con la ralladura y la vainilla.
- Por otro lado, en un bowl colocamos las yemas con el resto del azúcar y la *nata* y batimos hasta clarificarlas.
- A continuación, en una *cacerola* preparamos el *almíbar*. Para ello, disponemos la misma cantidad de agua que de azúcar, agregamos el *ananá* en pedacitos y la pimienta. Cocinamos hasta que la fruta este blanda.
- Luego, colamos la mezcla de *nata* y azúcar que teníamos en el fuego y la agregamos al bowl de la mezcla de *huevo*.
- Devolvemos nuevamente todo al fuego y removemos primero con una varilla y continuamos con una cuchara a fuego bajo hasta que espese.
- Retiramos la *crema* del fuego, la colamos y la reservamos en un bol en la heladera para que termine de cuajarse.
- Cuando la *crema* esté lista, rellenamos con ella unos cuencos individuales hasta la mitad y disponemos encima unos trozos del *ananá*. Cubrimos nuevamente con más *crema* y espolvoreamos con abundante azúcar por encima.
- Terminamos el postre quemando el azúcar con la ayuda de un soplete para conseguir un caramelo y servimos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/creme-brulee-a-la-pimienta-negra>