

# Creme brulée falsa de azafrán

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Leche:** 500 cc

**Azafrán:** 1 Cápsula

**Azucar:** 200 grs.

**Crema de leche:** 200 cc

**Esencia De Vainilla:** 10 cc

**Azucar rubia:** 100 Cantidad necesaria

**Yemas de huevo:** 4 Unidades

**Fecula De Maiz:** 1 1/2 cda.

## Almíbar de frutillas y kiwis

**Frutillas:** 6 Unidades

**Agua:** 100 cc

**Azucar:** 100 grs.

**Kiwis:** 2 Unidades

## Opcional

**Hojas de menta:**

**Azucar impalpable:**

## Salteado de frutos

**Cognac:** 2 cdas.

**Manteca:** 1 cda.

**Frutos secos:** 150 g

**Azucar rubia:** 1 cda.

## Preparación de la Receta

- En una olla lleve a hervor la leche con la mitad del azúcar, el **azafrán** y la esencia de vainilla.
- Bata las yemas con la fécula de maíz y el resto del azúcar.
- Incorpore batiendo la leche caliente a la mezcla de huevos y lleve nuevamente al fuego batiendo constantemente hasta lograr una *crema* lisa y espesa.
- Enfríe en un baño maria invertido.
- Bata la *crema* de leche a medio punto.
- Agregue la *crema* semibatida y mezcle con movimientos envolventes.

- Coloque en recipientes individuales y refrigere.
- Espolvoree con azúcar rubio y gratine con soplete hasta formar un caramelo crocante en la superficie.

## Almíbar de frutillas y kiwis

- Lave las frutillas, retire las hojas y corte en cubos pequeños.
- Pele los kiwis, corte en cubos pequeños y coloque en un bowl junto con las frutillas.
- En una *cacerola* disponga el agua, el azúcar y lleve a ebullición durante 5 minutos o hasta que se forme un *almíbar* liviano.
- Enfríe el *almíbar* en un baño maria invertido.
- Vierta el *almíbar* sobre las frutas y mezcle bien.

## Salteado de frutos

- En una sartén con una cucharada de *manteca* y azúcar rubio, saltee los frutos secos.
- Flambee con cognac y reserve.

## Presentación

- Sirva la creme brulée gratinada con la *guarnición* de frutas y frutos.
- Decore con azúcar impalpable y hojas de *menta* fresca.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/creme-brulee-falsa-de-azafran>