CREMA CATALANA

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Juan a.Calderon **Recetizador:** Maria del Pilar

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

El truco de esta receta:
RECORDAR. CREMA CATALANA ALMIDÓN DE ARROZ. CREMA PASTELERA MAICENA O HARINA O MITAD Y MITAD

Descripción:

Dedicada a mi compañero de trabajo Miguel castell

Ingredientes para 4 personas :

- 1, litro de Leche entera
- 8 Yemas de huevo
- 8 cucharadas de Azucar
- 45 Gr de Almidón de arroz
- 1 Palo de Canela
- Corteza de limón

Preparación:

Paso 1

Se coge una cazuela de barro preferentemente y se echan las yemas con las 8 cucharadas de azúcar y lo removemos hasta integrarlo y echamos la corteza de limón y el palo de canela . Echamos le leche reservándonos un vaso en el que disolveremos el almidón y lo echaremos a través de un colador para evitar grumos a la cazuela. Lo pondremos a fuego lento dándole vueltas con una cuchara de madera (siempre para el mismo lado) hasta que espese . Luego se quita la corteza de limón y el palo de canela verter la crema en cazuelitas de barro (preferentemente) o platillos, luego se deja enfriar y a la hora de servir se echa azúcar normal por encima de la crema y se quema con el soplete o pala de quemar (los dos sirven)