

CREMA CATALANA

Historia:

En el siglo XIV ya hay datos escritos de la existencia de esta crema en recetarios de la zona de Cataluña, aunque era llamada de otra forma. Ingleses y franceses se atribuyen la creación de este postre pero sinceramente creo que no, está muy bien asentado en la zona de Cataluña. Lo que no se conoce es al posible creador de este postre.



Antes era mi postre favorito cada vez que pisaba Barcelona y por supuesto, no tiene nada que ver con la crema catalana hecha con polvos. Como es bastante sencillo hacerla, quiero que lo hagáis en casa y desfrutéis de este magnífico postre, que por cierto, es una variante de las natillas que hacían los romanos en el siglo III a.C., al menos eso dicen las malas lenguas.

Ingredientes:

- 6 yemas de huevo
- 60 gr. de maicena
- 150 gr. de azúcar para la crema
- 1 litro de leche
- 1 rama de canela
- Cáscara de naranja
- Cáscara de limón
- Azúcar para decorar

Preparación:



Por un lado ponemos a calentar la leche con la canela y las cortezas de las frutas. Cuando rompa a hervir, la retiramos y reservamos dejando que se enfríe. Por otro lado batimos las yemas de huevo, añadimos el azúcar y posteriormente la maicena, batiendo todo bien para que se esponje la crema.

Una vez que se ha templado la leche, volvemos a poner la cazuela en el fuego con la leche después de haberla colado para eliminar cualquier resto de natas o impurezas. Añadimos las yemas y no paramos de remover hasta que vemos que ha espesado lo suficiente. Nunca hay que dejar que rompa a hervir, no es necesario. Ya espesa lo suficiente y así nunca se nos cortará. Una vez hecha, se vierte en unos boles procurando no darle mucha altura.

El final es el que ya sabéis. Antes de ponerlo en la mesa se le añade azúcar en la superficie y quemarlo con un soplete de chef. Si no tenéis uno en casa, también se puede hacer con el clásico quemador redondo.

