Crema catalana al azafrán

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

Creador: Eva Codina **Recetizador:** Maria Mata



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

El truco de esta receta:
No tires las claras de los huevos, ya que puedes aprovecharlas para preparar bizcochos, barquillos, tortillas...

Descripción:

La crema catalana (conocida también como crema quemada o, en Cataluña, simplemente crema [cita requerida]) es un postre muy típico de la cocina catalana y que consiste en una crema pastelera con base en yema de huevo que se suele cubrir con una capa de azúcar caramelizado en su superficie para aportar un contraste crujiente. Se come durante todo el año pero es costumbre el día de San José, celebrado el 19 de marzo. Hasta hace poco era, en general, un postre de fiestas.

Ingredientes para 2 personas :

- 1/4 l de leche
- 50 ml de nata líquida
- unas hebras de azafrán tostadas
- 5 yemas
- 75 g de azúcar
- 20 g de harina de maíz refinada

Preparación:

Paso 1

Pon la nata y la leche (reserva un poco) en una cazuela. Añade unas hebras de azafrán y cuece todo hasta que hierva. Pon las yemas en un bol grande, agrega el azúcar y bate con una varilla manual. Disuelve la harina de maíz con la leche reservada anteriormente y añádela a las yemas. Vierte también la leche caliente y mezcla bien. Cuela la crema sobre la cazuela y cocínala a fuego suave (sin dejar de remover) hasta que espese. Vierte la crema en los recipientes, deja que se temple, tápalos con film de cocina e introduce en el frigorífico para que se enfríen. Retíralos del frigorífico. Para el caramelo, pon el azúcar en una sartén, agrega un chorrito de agua y cocina al fuego hasta conseguir un caramelo oscuro. Deja que se temple un poco y manipúlalo formando figuritas, palitos, rejillas. Que aproveche.