

Creador: Juan a. Calderon



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 Azúcar
- 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 la 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)