LanCook

Crema catalana

Crema cremada

Promoció de l'aprenentatge de llengües europees, la mobilitat i la col·laboració per mitjà de la cuina i la tecnologia!

Lifelong Learning

UAB
Universitat Autònoma de Barcelona

«Crema catalana», «crema cremada», «crema de Sant Josep»... Són diferents denominacions d'aquestes postres elaborades amb ingredients bàsics i comuns com els ous, la llet i el sucre. La recepta s'assembla a la crème brulée *francesa, les* natillas *espanyoles, el* zabaglione *italià o crema sabaiona o la* custard *anglesa, però té peculiaritats que la fan singular i típica de la cuina tradicional catalana.*

#lancook @speakingkitchen https://www.facebook.com/LanCookBarcelona

www.europeandigitalkitchen.com

Crema catalana

Ingredients: 1 l de llet, 1 llimona, farina de blat de moro, 6 ous, canyella i sucre.

1. Posem 250 ml de llet en un bol.
2. Pelem 1 llimona i en tirem la pell al bol.
3. Afegim 7 cullerades de sucre a la llet del bol.
4. Hi afegim també 1 branca de canyella i deixem reposar la barreja perquè la llet agafi aroma i sabor. (Com més deixem reposar la barreja, millor; es pot preparar unes hores abans.)
5. En un cassó, hi posem 750 ml de llet.
6. Amb un colador i una cullera, afegim 2 cullerades i ½ de farina de blat de moro a la llet del cassó, mentre l'anem remenant.
7. Afegim 6 rovells d'ou al cassó, d'un en un, i remenem bé tots els ingredients fins que n'obtinguem un líquid homogeni.
8. Tirem al cassó la llet que tenim amb la pell de llimona i la canyella.
9. Posem el cassó al foc i anem remenant la barreja a poc a poc fins que espesseixi. (Aquest pas és un procés lent, que requereix uns quants minuts.)
10. Quan el líquid sigui més cremós, més sòlid, apaguem el foc.
11. En traiem la pell de llimona i la branca de canyella, amb l'ajut d'unes pinces.
12. Repartim la crema en cassoletes de terrissa i la deixem refredar a temperatura ambient.
13. Tirem sucre abundant per sobre la crema.
14. Encenem el foc i hi escalfem un cremador durant uns minuts. Apaguem el foc.
15. Cremem el sucre, tocant-lo lleugerament amb el cremador uns quants segons.
16. Deixem reposar la crema a temperatura ambient. Després, la posem una estona a la nevera.
17. I ja es pot servir. Bon profit!