



CARLES GAIG

CHEF
RESTAURANTE GAIG,
BARCELONA



RECETA

CREMA CATALANA

INGREDIENTES

- 1 L leche fresca
- 1.5 L de nata fresca (35% m.g.)
- 400 g de yema de huevo pasteurizada
- 260 g de azúcar
- 75 g de almidón de trigo
- 1 rama de canela
- 1 trocito de piel de limón
- 1 trocito de piel de naranja

ELABORACIÓN

- Pelar el limón y la naranja y conservar la piel, sin parte blanca.
- Infundir la leche al fuego junto a la canela, la piel de naranja y la de limón.
- Mezclar el almidón, el azúcar y las yemas de huevo. Batir hasta que desaparezca el amarillo del huevo y se quede blanco.
- Añadir la mezcla caliente a la mezcla blanca sin dejar de batir.
- Llevar la mezcla al fuego. Levantar sin alcanzar 90°C. En cuanto aparezca el primer borbotón, retirar del fuego.

Emplatar:

Colocar la crema en recipiente escogido.
Incorporar el azúcar y quemar inmediatamente.

Notas: _____
