

Ingredientes para 4 raciones

- 1 litro de leche
- 6 yemas de huevo
- 100 gramos de azúcar
- 40 gramos de maicena
- Piel de naranja
- Piel de limón
- 1 ramita de canela
- Azúcar para caramelizar



Elaboración

1. Pon en un cazo 1 litro de leche.
2. Añade la piel de media naranja, la piel de medio limón y una ramita de canela.
3. Deja a fuego medio alto hasta que casi hierva la leche y entonces aparta del fuego, tapa el cazo y deja que se infusione la leche durante 30 minutos.
4. Pasado este tiempo pon en un cuenco 6 yemas de huevos, añade 100 gramos de azúcar y mézclalo.
5. Añade luego 40 gr de maicena y vuelve a mezclar.
6. Ahora pon un colador de malla fina sobre el cuenco donde están los huevos y cuela la leche que hemos infusionado. Mezcla hasta que esté todo bien integrado.
7. Echa el contenido del cuenco en una olla y deja a fuego medio sin parar de remover con una cuchara de plástico. Para saber cuándo está hecha la crema catalana hay que mirar el dorso de la cuchara, estará en su punto cuando se forme una capa densa en el dorso de la cuchara.
8. Reparte la crema en 6 cazuelitas pequeñas y deja que se enfríen antes de cubrirlas con papel film y meterlas en el frigorífico durante al menos 4 horas.
9. Cuando estén bien cuajadas las cremas añade un poco de azúcar por encima antes de servir y con la ayuda de un soplete carameliza el azúcar para que se forme una capa crujiente y fina de caramelo.

Presentación

En 4 o 6 cazuelas pequeñas.