

Crema catalana

Catalunya

Nati Morales Fonfria

Ingredients

½ litre de llet
3 rovells d'ou
125 g de sucre
1 branca de canyella (també vainilla)
20 g de midó
pell d'una llimona

Preparació

En una tassa de llet freda fiqueu-hi el midó a remullar i remeneu-ho. Aboqueu en un pot amb la resta de llet, la canyella i la pell de llimona, i poseu-ho a bullir.

Barregeu els rovells i el sucre. Afegiu-ho a la llet i remeneu-ho tot. Coleu-ho bé per si hi ha grumolls.

Poseu la crema al foc i remeneu sense parar fins que comenci a bullir. Quan surtin les primeres bombolles, retireu el pot del foc i seguiu remenant.

Deixar-ho reposar a la nevera. Quan sigui ben freda, poseu-hi sucre pel damunt i cremeu-lo.



Receptari de la V Trobada Gastronòmica Intercultural 2011

Consorti per a la Normalització Lingüística – Servei Local de Català d'Esparreguera
Can Pasqual – Carrer dels Cavallers, 26, 1a planta – 08292 – ESPARREGUERA
Tel. 93 772 92 92 - A/e: esparreguera@cpnl.cat - Pàgina web: www.cpnl.cat