

Leche frita (flam fregit)

Cantàbria

Marco Antonio Martínez Ruiz

Ingredients

6 ous
60 g de maizena
60 g de farina
120 g de sucre
1 culleradeta d'essència de vainilla
1/2 litre de llet
1 culleradeta de canyella en pols
100 g de sucre glacé
mantega

Preparació

Poseu a bullir la llet en un cassó i en un altre poseu-hi els ous batuts, el sucre i la vainilla.

Incorporeu la farina i la maizena al segon cassó i remeneu-ho tot molt bé.

A continuació, afegiu-hi la llet bullent i sense deixar de remenar. Deixeu-ho coure uns cinc minuts.



La crema ha de quedar molt espessa. Si no és així, afegiu-hi a poc a poc més maizena diluïda en llet fins a arribar al punt adequat.

Passeu la crema per un colador gran perquè no quedin grumolls, ja que serien molt desagradables al paladar.

Receptari de la VI Trobada Gastronòmica Intercultural 2012

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@cpl.cat

Pàgina web: <http://www.cpl.cat/xarxa/cnlcanametller>

Bloc: <http://blocs.cpl.cat/receptaris> – Twitter: www.twitter.com/SLCEsparreguera

Facebook: <http://www.facebook.com/pages/Servei-Local-de-Catal%C3%A0-dEsparreguera/279336358755954>

Unteu una safata de forn amb una mica de mantega i aboqueu-hi la barreja, fins que qualli bé. Tot seguit talleu-la en porcions regulars en forma de quadre.

Poseu una paella al foc amb força oli.

Passeu les porcions per farina i ou batut ben arrebossades per ambdues cares i fregiu-les a la paella.

Quan estiguin daurades, traieu-ne l'excés d'oli amb paper absorbent i empolvoeu-les amb sucre glacé i canyella.

Informació cultural

La *leche frita* és una de les postres que més reivindicacions d'autoria posseeix.

Si bé el seu origen és incert i diverses són les regions espanyoles que se l'adjudiquen, el País Basc, Cantàbria i Castella i Lleó diuen tenir l'autèntica recepta.

Tots els indicis indiquen que realment el punt d'origen d'aquestes exquisides postres d'elaboració casolana s'ha perdut, encara que és una de les postres més tradicionals de tot el nord d'Espanya.

Receptari de la VI Trobada Gastronòmica Intercultural 2012

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: <http://www.cpnl.cat/xarxa/cnlcanametller>

Bloc: <http://blocs.cpnl.cat/receptaris> – Twitter: www.twitter.com/SLCEsparreguera

Facebook: <http://www.facebook.com/pages/Servei-Local-de-Catal%C3%A0-dEsparreguera/279336358755954>