

Crema Catalana: souvenir squisito dalla Spagna

Data: Invalid Date | Autore: Silvia Ruscitto



Le bellezze architettoniche ed i capolavori artistici, insieme ad una gustosa cucina e ad una vita notturna tra le più animate, fanno di Barcellona una delle mete preferite dei viaggiatori che raggiungono la Spagna. Quindi Gotico, Modernismo, Movida e... crema catalana! E sì, perché il sapore di questo dessert, oltre ad addolcire il palato, lascia al turista un ricordo ancora più squisito della città catalana.

Simile alla crème brûlée, la crema catalana è formato da una base di crema sormontata da una pellicola di croccante zucchero caramellato. La ricetta per 6 persone è la seguente:[MORE]

1 litro di latte; 6 tuorli d'uovo; 200 grammi di zucchero; 50 grammi di amido (maizena); la buccia di un limone intero; una stecca di cannella. Per caramellare: zucchero di canna

Preparazione:

Mettete sul fornello il latte con la cannella e la buccia di limone. Toglietelo dal fuoco poco prima che inizi a bollire, mettetelo in una terrina a raffreddare. In un'altra terrina montate a crema i tuorli con lo zucchero. Quando il latte è freddo, mettetene un po' in una tazzina e sciogliere la maizena, mentre versate il rimanente in una casseruola assieme ai tuorli montati con lo zucchero, mettete il tutto sul fuoco a fiamma bassissima mescolando continuamente, al momento che la crema inizierà ad addensare, aggiungete, continuando a mescolare, la tazzina di latte con la maizena

precedentemente sciolta. Continuate a cuocere a fuoco lentissimo e a mescolare facendo attenzione a non portare ad ebollizione la crema, dopo circa 15 minuti la crema inizierà a diventare gialla e densa, questo indicherà la fine della cottura. Versate la crema nelle ciotoline di coccio e fatela raffreddare prima a temperatura ambiente, poi mettetela in frigo per un paio d'ore. Spolverate la crema con lo zucchero di canna, che a questo punto deve essere caramellato, per compiere quest'operazione potete utilizzare un apposito attrezzo, un disco di ghisa, chiamato "ferro per cremar", che viene scaldato sul fuoco per alcune decine di minuti e poi viene appoggiato sullo zucchero che viene caramellato all'istante. In mancanza del "ferro per cremar", un altro modo veloce e semplice per far caramellare lo zucchero è posizionare le ciotole nel forno vicino al grill per qualche minuto.

Articolo scaricato da www.infooggi.it

<https://www.infooggi.it/articolo/crema-catalana-souvenir-squisito-dalla-spagna/11080>

