

Crema catalana

INGREDIENTS

1 litre de llet fresca de vaca
8 rovells d'ou
1 branca de canyella
300 g de sucre
50 g de maizena
1 llimona
2 galetes de tall o de gelat

PREPARACIÓ

Guardem un got de llet i la resta la bullim amb la pell de la llimona i una branca de canyella fins que arrenqui el bull. Un cop arrencat el bull, ho retirem del foc.

En el got de llet que hem guardat hi desfarem la maizena i la tirarem dins d'un bol amb els rovells i 150 g de sucre, i ho batem fins que es blanquegi. Afegim la llet colada als ous blanquejats i ho posem dins un pot al foc.

Quan comenci a espessir, la reservem. La deixem refredar a la nevera. D'aquesta crema, en reservem una petita part i la congelem.

Agafem els 150 g de sucre restants, els posem en un pot a foc baix i deixem (sense tocar!) que es vagin desfent. Un cop fet el caramel, el tirarem sobre un paper de forn. I després el cobrirem amb un altre paper de forn a sobre i deixarem que es refredi una mica. Reservem al mateix pot una mica del caramel. No el gastem tot. Un cop s'ha refredat, amb l'ajut d'un corró, aplanem el sucre i en fem un gran cristall, tan prim com puguem. El trencarem a trossets i el posarem a sobre la crema catalana. La crema que tenim al congelador, la desfem i la posem sobre una de les galetes de tall. Hi posem una mica del caramel reservat per sobre i ho tapem amb l'altra galeta.

CÀLCUL FET AMB LA CALCULADORA DE
WWW.ELVALORDELSALIMENTS.CAT



Petjada de carboni *

5,34 kg CO₂



Equival a 2,25 litres de gasolina



Petjada hídrica

224,00 litres



Equival a 2,80 dutxes



Ocupació de terra

42,64 m²



Preu aproximat

3,98 €

* Es consideren les emissions generades per la producció dels aliments frescos abans de ser cuinats i consumits, des de la producció i fins que l'aliment fresc arriba al punt de venda o processament.

