

CREMA CATALANA



RACIONES 8

Programa: Mi modo

Calorías por ración: 291 Kcal

Tiempo de cocción (sin precalentamiento):

AutoCook - 20 min.

AutoCook Pro - 20 min.

Ingredientes:



8 yemas de huevo



1 l de leche



180 g de azúcar



La cáscara
de un limón



35 g de maicena



1 rama de canela
o media vaina de vainilla

Preparación:

- Echa la leche en la olla del AutoCook, añade una rama de canela y la piel del limón. Selecciona el programa **Mi Modo**, ajustando la temperatura a 110°C y 3 minutos en el temporizador. Pulsa el botón de **Inicio** y deja calentar la leche con la **tapa abierta**. Cuando se acabe el programa apaga la olla y cierra la tapa. Deja infusionar la leche durante unos 10 minutos.
- Mientras tanto, bate las yemas con el azúcar (reserva un poco de azúcar para caramelizar la crema). Al final añade la maicena. Vuelve a batir la mezcla (no tiene que quedar grumos).
- Retira la piel del limón y la rama de canela de la leche infusionada. Vierte muy despacio con un cazo la leche a la mezcla de las yemas batidas y ve removiendo con la varilla. Una vez diluido todo, vierte la mezcla obtenida a la olla del AutoCook. Selecciona el programa **Mi Modo** ajustando la temperatura a 102°C y 10 minutos en el temporizador. Pulsa el botón de **Inicio** y cocina sin dejar de dar vueltas a la crema con una cuchara de madera.
- Una vez que termine la cocción, cuela la crema para dejar una textura más suave y homogénea.
- Vierte la crema en cuencos individuales, tápalos con papel film y déjalos en la nevera hasta que se enfríen. Queda mejor si los dejas reposar una noche completa.
- En el momento de servir, espolvorea el azúcar sobre la crema de forma homogénea y quema el azúcar con un soplete.

Consejo de Bosch:

Es muy importante quemar el azúcar justo antes de servirla, para que la capa del caramelo no se reblandezca. Para aprovechar las claras sobrantes, puedes elaborar una mousse o congelarlas. Se congelan en bolsitas bien cerradas o en cubiteras de hacer hielo, tapados con papel film.