CREMA CATALANA AL AROMA DE CARDAMOMO

INGREDIENTES

1 litro de leche	2 cucharadas de maicena
1 rama de canela	Azúcar para caramelizar
8 semillas de cardamomo	
8 yemas	
150 g azúcar	

MODO DE HACERLO

Con la ayuda de un mazo, romper las semillas de cardamomo suavemente.

Poner a hervir la leche con la rama de canela y las semillas de cardamomo para perfumarla.

Enfriar la leche con los aromatizantes. Colar.

En un bol blanquear las yemas con el azúcar y añadir la maicena.

Verter encima la leche y mezclar con varillas.

Poner de nuevo al fuego sin dejar de mover, hasta que rompa a hervir, espese y no tenga grumos.

Rellenar cazuelitas individuales.

Cuando esté totalmente fría espolvorear la superficie con abundante azúcar y quemar la crema con un quemador eléctrico o un soplete.

VARIANTES

Aromatizar la leche con sabores diferentes como ralladura de naranja, limón, mandarina, pimienta rosa, haba tonka, vainilla, jengibre.

Sustituir parte de la leche por nata líquida.

CONSERVACION

La crema se debe quemar en el momento antes de consumir. Se conserva sin quemar durante 4-5 días en la nevera y se puede congelar.

Rellenar con frutos rojos, tiras de melocotón, de mango.