



Crema catalana al azafrán

INGREDIENTES (2 p.):

- 1/4 l de leche
 - 50 ml de nata líquida
 - unas hebras de azafrán tostadas
 - 5 yemas
 - 75 g de azúcar
 - 20 g de harina de maíz refinada
- Para decorar::
- 1 chorrito de agua
 - 100 g de azúcar
 - 15-20 frambuesas
 - unas hojas de menta o hierbabuena
 - unas hebras de azafrán

MIEMBROS DEL GRUPO:

- Edurne
- Naomi
- Jessica
- Aitor

ELABORACIÓN:

- Pon la nata y la leche (reserva un poco) en una cazuela.
- Añade unas hebras de azafrán y cuece todo hasta que hierva.
- Pon las yemas en un bol grande, agrega el azúcar y bate con una varilla manual.
- Disuelve la harina de maíz con la leche reservada anteriormente y añádela a las yemas.
- Vierte también la leche caliente y mezcla bien.
- Cuela la crema sobre la cazuela y cocínala a fuego suave (sin dejar de remover) hasta que espese.
- Vierte la crema en los recipientes, deja que se temple, tápalos con film, a piel, e introduce en el frigorífico para que se enfríen.
- Retíralos del frigorífico y adórnalos con unas hebras de azafrán, unas frambuesas y unas hojas de menta.
- Para el caramelo, pon el azúcar en una sartén, agrega un chorrito de agua y cocina al fuego hasta conseguir un caramelo oscuro.
- Deja que se temple un poco y manipúlalo formando figuritas, palitos, rejillas.... Adorna la crema catalana y sirve.