



## *crème brûlée* DE SOBRASADA



### Ingredientes

para 3 tartaletas o 6 vasitos:

- 100 gr de sobrasada
- 200 ml de nata 18% M.G.
- 2 yemas de huevo
- azúcar para espolvorear

### Preparación:

En un cazo ponemos a calentar la nata junto con la sobrasada troceada. A fuego medio removemos con unas varillas para que se deshaga la sobrasada, si es necesario, al final, triturar con la batidora.

Dejamos templar y añadimos las yemas de huevo.

Horneamos a 180° al baño María durante 25-30 minutos.

Dejamos templar, espolvoreamos azúcar y quemamos con un soplete o introducimos de nuevo al horno en función gratinador.

[Conlaszarpasenlamasa](#)