

## CREMA CATALANA

*con piña*



Ingredientes para 6 personas:

12 rodajas de piña en su jugo

500 ml de leche

125 gr de azúcar

3 yemas de huevo

25 gr de maizena

1 cucharadita de aroma de vainilla

azúcar para espolvorear y quemar

Preparación:

Escurremos las rodajas de piña de su jugo y secamos con papel de cocina. Troceamos en trocitos muy, muy pequeños y repartimos entre los 6 vasos, reservamos.



Preparamos la crema catalana, en un cazo ponemos a calentar 400 ml de leche junto con el azúcar y el aroma de vainilla.

En un vaso mezclamos el resto de la leche (100 ml) junto con las yemas de huevo y la maizena.

Cuando la leche arranque a hervir, retiramos del fuego y añadimos la mezcla del vaso sin dejar de remover. Colocamos de nuevo el cazo al fuego y cocinamos a fuego medio-alto sin dejar de remover hasta que se forme una crema espesa.

Vertemos en los vasos, podemos ayudarnos del reverso de una cuchara. Tapamos con papel film, dejamos templar y refrigeramos. En el momento de consumirlos, espolvoreamos con azúcar y quemamos con ayuda de un soplete.

[Conlaszarpasenlamasa](#)

