Crema amb patata: una variant innovadora de la tradicional crema catalana

Gastronomia | 11-12-2024 | 22:14



Crema catalana

Aquesta és una deliciosa variant de la tradicional crema catalana. Cal recordar que existeix una llarga tradició, especialment a les Balears, en l'ús de la patata en pastisseria (cócs, púdings, galetes, bunyols, coques, etc.).

Ingredients

1 litre de llet
250 g de sucre
6 rovells d'ou
1 pela de llimona
1 canó de canyella
Un pessic de vainilla
200 g de puré de patata
35 g de maizena
Aigua i sucre (per al xarop)

Elaboració

Preparar el puré de patata:
Pela i talla les patates, fes-les bullir amb aigua i una mica de xarop fet amb sucre i aigua. Reserva-les un cop bullides i tritura-les per obtenir un puré fi.

Aromatitzar la llet:
Guarda una mica de llet i posa la resta a bullir amb la pela de llimona, el canó de canyella i un pessic de vainilla. Quan la llet arrenqui el bull, retira els aromatitzants.

Preparar la base de la crema:
En un bol, bat els rovells d'ou amb el sucre fins a obtenir una mescla cremosa. Afegeix-hi el puré de patata i barreja bé. Dissol la maizena amb la llet freda que havies reservat.

Unir els ingredients:
Afegeix la llet calenta (sense els aromatitzants) al bol amb els ous i el puré, remenant constantment. Incorpora la mescla de maizena i continua remenant.

Espessir la crema:
Torna a posar la mescla al foc i remena contínuament fins que la crema espesseixi al teu gust. Retira-la del foc immediatament per evitar que es passi de cocció.

Servir:
Aboca la crema en una plata gran o en recipients individuals i deixa que es refredi.

Notes

Com és tradició, aquesta crema es pot cremar per donar-li el toc característic. Quan sigui freda, escampa una capa fina de sucre per sobre i crema-la amb un ferro roent o amb un bufador fins que quedi daurada i cruixent.

Autor: Jaume Fàbrega