



una plata de crema cremada



Una de les postres més populars a Catalunya. No existeix cap poble en què, en celebrar-se alguna festa, especialment per Sant Josep, no figuri a la taula una gran plata de crema feta a casa o encarregada en alguna pastisseria. Un gran nombre de famílies la fan a casa, (l'essencial és que no hi manqui), i l'esperen amb gran delit tots els nens i joves, essent també un present grat per a les persones grans.

recepta

PRIMERA OPERACIÓ

Es posa a coure un litre de llet amb un xic de pell de llimona, pell de taronja i uns quants grams d'anís fins que bulli. Es pot perfumar amb una mica de vainilla o canyella o llimona.

SEGONA OPERACIÓ

En una altra cassola hi posarem sis rovells d'ou, 150 g de sucre i 25 g de midó flor desfet amb una mica de llet freda. Ho remenem a propòsit. Després, ben a poquet a poquet, barrejarem de seguida la llet que hem fet bullir, passant-la per un colador ben fi i, fet això, posarem la cassola al foc fluix, sense parar de remenar la crema fins que quedi força espessa; cal tenir especial cura que no s'agafi ni s'agrumolli. Després, la retirem i l'aboquem en una safata.

TERCERA I ÚLTIMA OPERACIÓ

Només manca cremar-la en el moment oportú, que és quan la crema ja està freda. S'empolsa pel damunt amb força sucre i es crema amb una pala de ferro ben roent. Pel voltant de la crema, i perquè faci més bonic, es guarneix amb melindros, galetes fines o cireres confitades.

EL MIRADOR
La revista del Pla de l'Estany

www.espaicomercial.com