



Receta de Crema Pastelera (básica, pero sublime)

Ingredientes

- ½ litro de leche
- 4 yemas de huevo
- 1 vaina de vainilla
- 1 pizca de sal
- 80 gr de azúcar
- 70 gr de harina o mitad y mitad de harina y maicena
- 1 nuez de mantequilla (aportará untuosidad)

Opcionalmente, puedes aromatizar tu crema con 1 cucharada de moka de jarabe de rosas. Si tienes esencia de rosas, mejor que mejor.

Procedimiento:

1. Calienta a fuego lento la leche junto con la vaina de vainilla previamente abierta y desgranada. No dejar hervir.
2. Por otro lado, en un bol mezcla las yemas con el azúcar, batir lo justo para amalgamar. Añadir las féculas, remueve hasta obtener una mezcla fina y homogénea.
3. Fuera del fuego introduce la mitad de la leche en la fuente con el aparejo, mezcla con las varillas intentando no hacer espuma.
4. Esta mezcla la echas entera a la cazuela con el resto de la leche y a fuego muy lento lleva a casi ebullición sin parar de remover.
5. Estará hecha en cuanto empiece a desaparecer la poca espuma que hayas generado.
6. Finalmente añade los pedacitos de mantequilla y remueve hasta su total integración, esto dará a la crema una untuosidad deliciosa que marcará la diferencia.
7. Vuelca la crema sobre un recipiente amplio. Reservar en la nevera con papel film bien pegado «a contacto» a la crema así no hará costra.

Nota bene: Aun así, si la crema te ha espesado mucho en la nevera, puedes batirla un poco con las varillas en el último momento, esto hará que la crema vuelva a su estado de cremosidad y la puedas utilizar para rellenar la tarta o para la finalidad que hayas decidido.

Et voilà, bon appétit!