

Mermelada de naranja con espuma de crema catalana



Subida por antonio el 01/02/2010

Ingredientes

- 1 l. de Leche
- 1 Rama de canela
- 150 g. de Azúcar
- 35 g. de Almidón
- 6 Naranjas en gajos
- 7 Hojas de gelatina
- La piel de un limón
- Nata montada
- 1 Vaso de Licor (Opcional)

PREPARACIÓN

Hervir la leche con la canela y la piel del limón. Lo mezclamos después con los huevos, el almidón diluido y el azúcar. Llevar la mezcla a ebullición y apartarla del fuego para que se enfríe.

Añadir la gelatina reblandecida a la crema cuando esté templada: ya fría del todo añadiremos la Nata.

Formar una corona con los gajos de naranja y colocar en el centro la crema, quemándola antes de servir.