

CREMA CATALANA

MÁRTA CSURGÓ¹

Nivel	B1
Contenidos (léxico, gramatical, funcional)	✓ Características de la cocina española ✓ Presente de indicativo y subjuntivo
Objetivos	✓ Ampliar el léxico de la gastronomía
Destrezas que predominan	✓ Desarrollar la comprensión lectora y auditiva
Organización	✓ Individualmente y/o en parejas
Materiales necesarios	✓ El vídeo en internet, textos preparados

Desarrollo de la actividad

Los estudiantes reciben la receta de la crema catalana en fragmentos desordenados. Los estudiantes tienen que leer los fragmentos de la receta en parejas. Después de leerlos tienen que adivinar el orden correcto. Después de poner en orden las partes de la receta, los estudiantes ven un vídeo en el que un hombre nos explica paso a paso cómo se prepara la crema catalana. Al ver el vídeo, los estudiantes pueden corregir sus respuestas y resumir el modo de preparación.

Actividad

Pon en orden los fragmentos de una receta muy típica de Cataluña

- Se suele servir en cazuelitas de barro, esto de forma tradicional, aunque también puede servirse en distintos platos de postre.
- Antes de servir la crema catalana quemamos la superficie. Echamos una cucharada de azúcar en la parte superior y quemamos con un soplete de cocina.
- Ponemos la cazuela con la leche a fuego lento, añadimos la mezcla de crema de huevo, azúcar y harina. Removemos continuamente con una cuchara de madera o unas varillas sin que se formen grumos y cuidando que nunca llegue a hervir. Cuando empiece a espesar retiramos del fuego y continuamos moviendo un minuto más.
- Llenamos unas cazuelas o cuencos chulos que tengamos por casa. Dejamos que reposen 1/2 hora y luego guardamos en la nevera durante 2-3 horas.
- Añadimos al bol que contiene la crema de huevo y azúcar la harina fina de maíz, para que se mezcle mejor nos podemos ayudar con un poco de la leche caliente del paso 2. Batimos todo muy bien.
- Calentamos la leche de nuevo a temperatura media durante 10 minutos con la vainilla, la piel de naranja-limón y la canela. Después de la cocción pasamos por un colador para eliminar impurezas.
- Separamos las claras de las yemas y las ponemos en un bol con el azúcar (250 g).
- Batimos enérgicamente con una batidora eléctrica o unas varillas hasta lograr una mezcla espumosa.
- Calentamos la leche a fuego medio casi hasta el punto de ebullición.

¹ Estudiante del Programa de Formación del Profesorado. Las actividades se presentaron en el *Curso optativo. Civilización y cultura. Interculturalidad en la clase de ELE* (año académico 2016/2017).

- j) Bajamos la temperatura y retiramos del fuego, añadimos las semillas de vainilla, la piel de la naranja y el limón, y por último la rama de canela. Dejamos todo en reposo durante 5 minutos mientras batimos los huevos.
- k) Abrimos la vaina de vainilla y sacamos las semillas, que reservaremos para añadir más tarde a la leche.
- l) El primer paso es preparar los ingredientes con los que vamos a aromatizar la leche. Lavamos muy bien el limón y la naranja y pelamos su piel de manera fina, sin mucho blanco que luego nos amargue el postre.

Clave de los ejercicios

1. El primer paso es preparar los ingredientes con los que vamos a aromatizar la leche. Lavamos muy bien el limón y la naranja y pelamos su piel de manera fina, sin mucho blanco que luego nos amargue el postre.
2. Abrimos la vaina de vainilla y sacamos las semillas, que reservaremos para añadir más tarde a la leche.
3. Calentamos la leche a fuego medio casi hasta el punto de ebullición.
4. Bajamos la temperatura y retiramos del fuego, añadimos las semillas de vainilla, la piel de la naranja y el limón, y por último la rama de canela. Dejamos todo en reposo durante 5 minutos mientras batimos los huevos.
5. Separamos las claras de las yemas y las ponemos en un bol con el azúcar (250 g).
6. Batimos enérgicamente con una batidora eléctrica o unas varillas hasta lograr una mezcla espumosa.
7. Añadimos al bol que contiene la crema de huevo y azúcar la harina fina de maíz, para que se mezcle mejor nos podemos ayudar con un poco de la leche caliente del paso 2. Batimos todo muy bien.
8. Calentamos la leche de nuevo a temperatura media durante 10 minutos con la vainilla, la piel de naranja-limón y la canela. Después de la cocción pasamos por un colador para eliminar impurezas.
9. Ponemos la cazuela con la leche a fuego lento, añadimos la mezcla de crema de huevo, azúcar y harina. Removemos continuamente con una cuchara de madera o unas sin que se formen grumos y cuidando que nunca llegue a hervir. Cuando empiece a espesar retiramos del fuego y continuamos moviendo un minuto más.
10. Llenamos unas cazuelas o cuencos chulos que tengamos por casa. Dejamos que reposen 1/2 hora y luego guardamos en la nevera durante 2-3 horas.
11. Antes de servir la crema catalana quemamos la superficie. Echamos una cucharada de azúcar en la parte superior y quemamos con un soplete de cocina.
12. Se suele servir en cazuelitas de barro, esto de forma tradicional, aunque también puede servirse en distintos platos de postre.

Fuentes bibliográficas

Fuente del texto y el vídeo: <http://www.recetasderechupete.com/receta-de-crema-catalana-facil/1313/>