

Com es fa la crema de sant Josep?

Aquestes tradicionals postres es feien i es menjaven el dia del pare



La diada de sant Josep, dia del pare, és tradició menjar una bona crema cremada. | Flickr.

Avui és Sant Josep i no hi ha res millor per celebrar-ho que amb una tradicional crema. Aquestes postres són pròpies de Catalunya i actualment se solen consumir durant tot l'any, però hi ha un dia de l'any que tradicionalment no faltava mai a taula, la festa de sant Josep, dia del pare, que havia estat antigament festiu a Catalunya. Aquest llevat també se'l coneix amb el nom de crema cremada, crema casolana, crema de Sant Josep o, per als turistes, crema catalana.

Voleu saber com es fa l'autèntica crema? Doncs, aquí us en facilitem la recepta, de la Fundació Institut Català de la Cuina i de la Cultura Gastronòmica <http://www.cuinacatalana.eu/ca/pag/ficc-qui-som/#> :

Ingredients:

1 l de llet
8 rovells d'ou
1 branca de canyella
1 tros de pell de llimona
200 g de sucre
40 g de midó

Elaboració:

- Feu bullir la llet amb la canyella i la pell de llimona.

- En un bol barregeu els rovells d'ou amb el sucre.
- Afegiu-hi la llet colada amb el midó dissolt.
- Poseu la barreja al foc, remeneu sense parar amb el batedor fins que arrenqui el bull i - traieu-la tot seguit.
- Aboqueu la crema en plates o en cassoles individuals i deixeu-la refredar.
- Abans de servir-la, espolseu-hi sucre i passeu per sobre una planxa o pala de ferro ben roent.

La Fundació també apunta que la crema de Sant Josep pot patir **algunes variacions**, a gust del consumidor:

- En lloc de midó es pot fer amb farina de blat de moro o amb una altra fècula, que afegireu als rovells barrejats amb el sucre.
- Es pot menjar sense cremar; en aquest cas, s'hi pot posar un paper d'estrassa per sobre de la crema perquè no es faci crosta.
- Es pot menjar acompanyada de galetes o de carquinyolis.