

LA RECEPTE DE LA CREMA (Ll. i m.: Jaume Arnella)

De la cuina catalana,
de casa o de restaurant,
és evident que la crema
ocupa un lloc important.

És cèlebre i coneguda
fins i tot a l'estranger
on la crema catalana
sempre ha fet un bon paper.

I tothom sap i proclama,
fins internautes amb web,
que no hi ha res com provar-la
el dia de Sant Josep.

Com que Sant Josep s'acosta
i ja el tenim al damunt,
us n'explico la recepta,
poc a poc i punt per punt.

De llet n'hi poses un litre,
que menys és fer-se l'estret,
un tros de pell de llimona
i de canyella un tronquet.

Tot això ho poses al foc
fins que comenci a bullir;

si no et vessa, no et preocupis,
que tampoc no ve d'aquí.

Ho treus del foc, ep! no et cremis!
que reposi uns breus moments,
i mentre estant tu prepares
tots els altres ingredients.

Vuit rovells d'ou és la mida,
que és la millor proporció,
posa dos-cents grams de sucre,
i cinquanta grams de midó.

Barreja els rovells i el sucre
i ho deixates, ben desfet;
i el midó podràs desfer-lo
amb una mica de llet.

En aquest mateix pot que uses,
poc a poc hi vas tirant
la llet que tens escalfada;
mentre ho fas ves remenant.

Després això cal colar-ho,
que per 'xò hi ha el colador;
es posa al foc i es remena
sempre pel mateix cantó.

Quan veus que es vol espessir,
llavors abaixes el foc

i deixes que continui
una mica més, però poc.

I ja tens la crema feta,
ja la pots abocar al plat,
ho pots fer amb el plat que vulguis,
però millor si és ovalat.

I si t'agrada cremada,
l'has de deixar refredar;
escampes sucre i el cremes
amb el ferro de cremar.

Te la pots menjar ben sola,
però encara és més excel·lent
amb coca o lioneses,
teules o bunyols de vent.

Ha estat la Maria Rosa
qui la recepta m'ha dat;
jo només hi he posat solfa,
i adéu siau, que s'ha acabat.