

# Receta de Crema de Maíz Puertorriqueña

Si buscas una alternativa deliciosa para el desayuno que además de nutritiva sea fácil de preparar, llegaste al lugar indicado, ahora mismo aprenderás a elaborar una rica y sustanciosa crema de maíz, receta de especial protagonismo en las cocinas tradicionales puertorriqueñas.





[VER VIDEO PASO A PASO AQUÍ ▶](#)

[Descargar Receta Gratis](#)

## ¿Cómo hacer crema de maíz puertorriqueña?

Alcanzar el punto exacto de cremosidad que caracteriza a la receta resulta un poco complejo al primer intento, sobre todo considerando la facilidad con la que pueden formarse grumos. Sin embargo, siguiendo el paso a paso ahora sugerido, son mínimas las posibilidades de no conseguir un resultado perfecto.

## Información Nutricional

1.  Categoría: Cremas
2.  Cocina: Puerto Rico
3.  Preparación: 15 minutos
4.  Cocción: 25 minutos

5.  **Calorías: 130 Kcal**
6.  **Raciones: 3 personas**

## Pasos para hacer Receta en Estados Unidos



Marca para Resaltar Ingredientes y Preparación

### Ingredientes

- 3 tazas de leche
- 8 cucharadas de azúcar
- 1 taza de harina de maíz
- 2 cucharaditas de extracto de vainilla
- 4 unidades de anís estrellado
- Canela en polvo (cantidad necesaria)

### Preparación

- **Paso 1:** El proceso de elaboración comienza vertiendo la leche en una cacerola resistente al calor lo suficientemente grande para facilitar la combinación de los ingredientes.
- **Paso 2:** Agrega la azúcar y estrellas de anís, antes de llevarla a una fuente de calor donde permitirás que se cocine a fuego medio durante 3 minutos sin permitir que hierva. Integra el extracto de vainilla, remueve muy bien y permite que todo se fusione durante un par de minutos más.
- **Paso 3:** Retira las estrellas de anís de la preparación,

en simultáneo que disminuyes al mínimo la intensidad del fuego.

- **Paso 4:** Adiciona poco a poco la harina de maíz cuidando de remover muy bien la leche, para ello la recomendación es que utilices una cuchara de madera.
- **Paso 5:** Termina de agregar toda la harina y continúa removiendo mientras la preparación se cocina y alcanza la consistencia que desees.
- **Paso 6:** Retira la crema de maíz de la fuente de calor, sírvela y espolvorea un poco de canela en polvo encima. Cabe acotar que hay quienes prefieren agregar un poco de canela durante la preparación e intensificar así su sabor.

## Recomendación

Evita irrespetar el tiempo de cocción, exceder en el proceso hará que la crema no solo se torne más espesa, sino que llegue a un punto de solidificación una vez que se enfríe la mezcla. Recuerda que la mejor forma de comer crema de maíz puertorriqueña es recién preparada y servida.

En algunas recetas se sugiere separar la leche en dos partes iguales, y seguir el mismo procedimiento, excepto que en la mitad del líquido que no se lleva a la cocina, es disuelta la harina de maíz, añadirla de esta forma previene la formación de los desagradables grumos logrando una crema uniforme y homogénea con mayor facilidad.

## ¿Sabías qué?

La crema de maíz puede servirse tanto caliente como dejándola cocinar más tiempo a fin de que se solidifique, creando una masa versátil lista para freír, asar a la parrilla e incluso, hornear. Debido a que los indios nativos consumían la harina de maíz en varias formas, incluyendo la hervida, su origen se

remonta a siglos pasados formando parte de la gastronomía nacional a lo largo de varias generaciones.

## Recetas relacionadas

### [Receta de Arroz con Dulce Típico Boricua](#)

Existen postres que tienen la capacidad de evocar sentimientos y transportarnos a otras épocas, el Arroz con dulce típico es uno de ellos. Aprende a preparar el succulento platillo que lleva directo al Puerto Rico de antaño. ¿Cómo hacer Arroz ...

[Leer Más](#)

## [Receta de pastas con carne molida](#)

La pasta es la mejor amiga de la cocina de muchas personas, si no te importan las calorías puedes hacer este plato sin problemas, solo necesitas reunir algunos ingredientes que te mencionaremos más adelante. ¿Cómo hacer pasta con carne molida? ...

[Leer Más](#)

## [Receta de Papas Americanas](#)

Las papas americanas son más dulces por lo que quedan perfectas fritas, puedes freírlas en horno siempre que la potencia del mismo sea la adecuada, aquí te enseñamos cómo puedes preparar patatas estilo americanas horneadas. ¿Cómo hacer receta de papas ...

[Leer Más](#)

## [Receta de Flan tradicional boricua](#)

El flan es un postre muy popular en muchos hogares del mundo. Es una receta muy sencilla y muy deliciosa para compartir en familia. Su preparación es bastante rápida por eso es una de

las más realizadas. En Puerto Rico ...

[Leer Más](#)

## [Receta de Bistec de pollo empanado](#)

El bistec o filete de pollo empanado es un plato muy común en las mesas puertorriqueñas y es un perfecto acompañante de otras recetas como por ejemplo un delicioso arroz blanco o unos espaguetis. Adicionalmente, este pollo tiene un sabor ...

[Leer Más](#)

## [Receta de Bacalao con berenjena](#)

El bacalao es de uno alimento que se consume con mayor regularidad en los tiempos de cuaresma de diversas maneras para evitar así ingerir algún tipo de carnes rojas. Además, este alimento es muy versátil, puesto que lo puedes preparar

...

[Leer Más](#)