Flan de calabaza



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Leche: 500 cc
Azucar: 200 grs.
Calabaza: 650 g
Esencia De Vainilla: 1 Cantidad necesaria
Fecula De Maiz: 60 grs.

Figuras de caramelo

Azucar: 350 grs.

Salsa de chocolate blanco

Chocolate blanco: 200 grs.
Leche: 1/2 Taza

Salsa de cítricos

Limon: 1 Unidad
Pomelo: 1 Unidad
Azucar: 200 grs.
Naranja: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Pele la **calabaza**, corte y retire las semillas, corte en cubos.
- En una olla con agua hirviendo cocine la *calabaza* y retire.
- En un procesador coloque la *calabaza* y la leche
- Procese hasta obtener una consistencia cremosa.
- En una olla coloque la *crema* obtenida, agregue el azúcar y la fécula de maíz
- Mezcle y añada la esencia de vainilla.
- Cocine mezclando continuamente hasta que rompa el hervor
- Retire.

- En moldes individuales antihaderentes coloque la *crema* de *calabaza* hasta rellenar los moldes.
- Lleve al freezer y deje enfriar

Salsa de cítricos

- Pele el *pomelo* con un zester o ralle la cáscara, corte a la mitad.
- Pele la *naranja* con un zester o ralle la cáscara, corte a la mitad.
- Pele el *limón* con un zester o ralle la cáscara, corte a la mitad.
- En una olla coloque la cáscara de *pomelo*, de *naranja* y de *limón*, agregue el *jugo* de *pomelo*, de *naranja* y de *limón* con la ayuda de un colador.
- Añada el azúcar, mezcle y deje reducir hasta lograr un *almíbar*.
- Retire y coloque la olla dentro de una sartén con agua fría
- Deje enfriar durante unos minutos.

Salsa de chocolate blanco

- Ralle el *chocolate* blanco.
- En una olla coloque la leche a calentar, retire del fuego y agregue el *chocolate* blanco
- Mezcle bien hasta disolver.

Figuras de caramelo

- En una olla coloque el azúcar, mezcle con una cuchara hasta lograr un caramelo
- Deje entibiar.
- Sobre una *plancha* de silicona haga dibujos con el caramelo
- Deje enfriar y desmolde.

Presentación

- En un plato coloque dos flanes de *calabaza*, rocíe con la salsa de *chocolate* blanco y el *almíbar* de cítricos
- Decore con figuras de caramelo y *menta* fresca.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/flan-de-calabaza