

Flan de caramelo y arequipe con Sorbet de Frutos Rojos

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Flan

Arequipe (leche Quemada): 400 g

Azucar: 60 grs.

Leche: 600 g

Huevos: 400 grs.

Vaina de vainilla: 1 Unidad

Sorbet de Frutos Rojos

Pulpa de Fresa: 150 g

Azucar: 135 grs.

Agua: 100 cc

Pulpa de Moras: 100 g

Clara: 1 Unidad

Azucar: 60 grs.

Jugo de Limón: 5 cc

Pulpa de frambuesa: 100 g

Preparación de la Receta

Sorbet de Frutos Rojos

- Coloque en una olla 200 gramos de azúcar junto con 60 gramos de agua y lleve al fuego hasta lograr un caramelo dorado.
- En otra olla coloque la pulpa de *fresa*, mora y frambuesa junto con 135 gramos de azúcar, lleve a fuego mínimo y mezcle. Una vez que rompa hervor retire del fuego, cuele y lleve a un baño maría invertido, una vez frío incorpore el *jugo de limón*, mezcle y reserve en la heladera durante 6 horas mínimo, ideal, deje reposar 24 horas.
- Bata la clara de *huevo* hasta romper el ligue

Flan

- Coloque en una olla el **arequipe** junto con la leche y el interior de la vaina de vainilla, lleve a fuego.
- En un bowl coloque los huevos junto con el azúcar, luego bata hasta cremar.
- una vez que el *arequipe* rompa hervor vierta sobre los huevos una pequeña cantidad y mezcle para atemperar, luego vierta el resto del *arequipe* mientras mezcla, cuele la preparación y lleve a un baño maría invertido.

Armado

- Transcurrido el tiempo de reposo del sorbet de frutos rojos vierta la preparación en la maquina de hacer helado, incorpore la clara batida y trabájelo hasta lograr la consistencia deseada.
- Una vez obtenido el caramelo vierta pequeñas cantidades en moldes individuales, luego llene los moldes con el flan y cocine a baño maría en horno durante 35 a 40 minutos aproximadamente.
- Entibie el resto de caramelo en un baño maría invertido, tome un cucharón y pinte la parte de abajo con una pizca de aceite vegetal, luego con la ayuda de una cuchara tome el caramelo y en forma de hilo vierta sobre el cucharón, deje enfriar y luego desmolde obteniendo así las canastas de caramelo.
- Transcurrido el tiempo de cocción de los flanes retire del horno y una vez fríos desmolde.

Presentación

- Sirva en un plato un flan, encima acomode una canasta de caramelo y decore con frutas rojas.
- Acompañe con una bocha de sorbet de frutos rojos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/flan-de-caramelo-y-arequipe-con-sorbet-de-frutos-rojos>