

Flan de manzanas y caramelo

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Flan

Manzanas verdes: 750 g

Huevos: 4 Unidades

Licor de manzana: 1 cda.

Ralladura de naranja: 1 cda.

Azucar: 320 grs.

Manteca: 50 g

Extracto de vainilla: 1 cdita.

Harina: 2 cdas.

Manzanas acarameladas

Manteca: Cantidad necesaria

Manzanas verdes: 5 Unidades

Azucar: 500 grs.

Varios

Azucar: Cantidad necesaria

Crema de leche: Cantidad deseada

Salsa de caramelo: Cantidad deseada

Preparación de la Receta

Manzanas acarameladas

- En una *cacerola* disponga el azúcar, lleve sobre fuego bajo hasta formar un caramelo rubio.
- Pele las manzanas, corte en octavos y retire las semillas.
- En una fuente para horno enmantecada disponga los octavos de manzanas.
- Bañe con el caramelo y lleve al horno caliente durante 7 minutos.
- Dé vuelta las manzanas y prolongue la cocción 5 minutos más.

Flan

- Pele las manzanas, corte en cubos y disponga en una *cacerola* con el extracto de vainilla, el azúcar y ralladura de *naranja*.
- Lleve al fuego suave, tape y deje cocinar durante 30 minutos aproximadamente.
- Destape la *cacerola* y continúe la cocción hasta que se reduzca todo el líquido.
- Revuelva hasta reducir las a puré, pase a un bowl y deje entibiar.
- Incorpore la *manteca* y mezcle bien.
- Añada la *harina*, los huevos batidos, el *licor* y termine de mezclar.
- Rellene moldes para flan individuales previamente acaramelados y cocine a baño María en el horno precalentado a 170° C durante 30 minutos aproximadamente.
- Deje enfriar dentro de la bandeja con agua y luego lleve al frío durante toda una noche antes de desmoldar.

Presentación

- En la base de un plato sirva un poco de salsa de caramelo y encima un flan, corone con las manzanas acarameladas y rocíe los bordes con *crema* de leche semi batida.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/flan-de-manzanas-y-caramelo>