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 reducirlas 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 170º 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