# Flan de naranja y sablee de almendras y crema fresca

Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

### Almíbar de naranja y piel

**Jugo de Naranja**: 1 Taza
**Piel de naranja**: 1 Unidad
**Azucar**: 1/2 Taza

### Caramelo

**Azucar**: 1 1/2 Taza

### Flan

**Leche**: 225 cc
**Huevos**: 4 Unidades
**Leche Condensada**: 1 Taza
**Jugo de Naranja**: 2 Tazas
**Crema de leche**: 225 cc
**Ralladura de naranja**: 1 cda.

### Sablee de almendras

**Almendras molidas**: 50 grs.
**Harina**: 250 grs.
**Azucar impalpable**: 90 grs.
**Manteca**: 125 g
**Yemas**: 2 Unidades

## Preparación de la Receta

### Sablee de almendras

- Coloque en un procesadora la *harina* junto con la *manteca*, las almendras peladas y molidas, azúcar impalpable y las yemas, procese.
- Retire la masa de la procesadora
- Espolvoree la mesada con *harina* y termine de unir con las manos, envuelva en papel film y deje reposar en la heladera durante ½ hora.
- Estire la masa y luego forre aros individuales, retire el excedente y disponga los aros sobre una placa.
- Cocine en horno hasta dorarlas.

## Flan

- Coloque en un bowl los huevos y bata manualmente hasta romper el ligue.
- Reduzca a fuego mínimo el *jugo* de naranjas hasta llegar a 1 ½ taza.
- Coloque en una olla la **crema** de leche junto con la leche, la leche condensada y la ralladura de **naranja**, lleve a fuego
- Una vez que rompa el hervor vierta sobre los huevos mientras mezcle continuamente, por último incorpore la reducción de *jugo* de *naranja*, mezcle.

## Caramelo

- Coloque el azúcar en una sartén y lleve a fuego, cocine hasta obtener un caramelo.

## Almíbar de naranja y piel

- Coloque en una olla el azúcar junto con el *jugo* de naranjas y lleve a fuego hasta formar un *almíbar*.
- Pele las naranjas y retire toda la parte blanca, luego corte en juliana.
- Blanquee la piel en agua hirviendo 7 veces en distinta agua.
- Una vez blanqueada incorpore la piel al *almíbar* y cocine a fuego mínimo hasta que estén transparentes.

## Armado

- Vierta una base de caramelo en moldes individuales para flan.
- Llene los moldes con el flan y cocine en horno a baño maría a 170ºC durante 15 minutos aproximadamente según la medida del molde.
- Retire del horno y una vez frió deje reposar en la heladera.
- Desmolde los flanes.

## Presentación

- Coloque en el centro de un plato un sablee de almendras y dentro de este un flan.
- Decore con el *almíbar* y piel de naranjas e hilos de caramelo.
- Acompañe con *crema* batida a ½ punto.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/flan-de-naranja-y-sablee-de-almendras-y-crema-fresca**