elGourmet

Flan de naranjas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Caramelo

Azucar: 250 grs.

Decoración con caramelo

Azucar: 250 grs.

Relleno

Leche: 500 cc
Huevos: 2 Unidades
Ralladura de naranja: 1 Unidad
Azucar: 125 grs.
Yemas: 2 Unidades

Preparación de la Receta

Caramelo

- Coloque en un bowl agua y reserve a temperatura ambiente.
- En una olla coloque una parte de azúcar y cocine sobre fuego suave hasta que se funda y obtenga un líquido transparente
- Agregue un poco mas de azúcar, revuelva y deje que se funda, así, hasta terminar el azúcar.
- Siga cocinando a fuego suave mientras revuelve hasta obtener un caramelo de un dorado intenso.
- Retire la olla del fuego y pósela sobre el bowl con agua por un instante para enfriar la olla
- Luego cubra con el caramelo moldes individuales.

Relleno

- Coloque en una olla la leche junto con la ralladura de naranjas y la mitad del azúcar, lleve a hervor.
- En un bowl mezcle sin batir los huevos con las yemas y la otra mitad del azúcar.
- Vuelque la leche sobre la mezcla de huevos mientras mezcla suavemente, luego cuele para retirar la ralladura.

Decoración con caramelo

- Prepare un caramelo como en la ocasión anterior.
- Sobre una *plancha* de siliconas o una placa aceitada trace figuras con el caramelo no muy caliente para que al caer forme una cinta.
- Reserve en un lugar seco hasta el momento de utilizarlo.

Armado

- Vierta el relleno en los moldes de flan acaramelados.
- Tome una fuente alta que servirá como baño María, coloque unas hojas de papel en el fondo, acomode los moldes de flan y llene la fuente con agua caliente hasta ¾ partes de la altura de los moldes.
- Cocine en horno a 150ºC durante 45 minutos aproximadamente.
- Para testear si el flan esta *cocido* hunda la punta de un cuchillo en el centro
- Si sale seca el flan estará listo
- Deje enfriar en la heladera al menos 2 horas.

- Para desmoldar coloque sobre agua caliente los moldes para que el caramelo se funda

- Luego pase suavemente un cuchillo alrededor del molde y voltee.

Presentación

- Servir con alguna decoración de caramelo, un copo de *crema* chantilly y una salsa de naranjas.

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