

# Flan de nuez, higos y queso de cabra

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Crema de queso de cabra

**Crema de leche:** 150 grs.

**Queso Crema:** 100 grs.

**Azucar:** 3 cdas.

**Queso de Cabra:** 50 g

### Flan

**Crema de leche:** 1/2 L

**Yemas:** 3 Unidades

**Nueces tostadas:** 100 g

**Huevo:** 1 Unidad

**Azucar:** 100 grs.

### Higos

**Cáscaras de naranja:** A gusto

**Cascara de limon:** A gusto

**Vino blanco dulce:** 2 Tazas

**Anís estrellado:** 1 Unidad

**Azucar:** 3 cda.

**Higos secos:** 200 g

**Semillas de cardamomo:** 1 cdita.

**Canela:** 1/2 Ramas

### Nueces caramelizadas

**Azucar:** 3 cdas.

**Nueces:** 200 g

**Agua:** 3 cdas.

**Manteca:** 1 cda.

## Preparación de la Receta

## Flan

- Tueste las nueces en el horno y luego pique groseramente.
- Coloque en una olla la *crema* de leche junto con las nueces y lleve a fuego.
- Coloque en un recipiente las yemas junto con el *huevo* y mezcle con un batidor de alambre hasta romper el ligue, luego incorpore el azúcar, mezcle nuevamente y una vez que la *crema* de leche rompa hervor vierta sobre las yemas de a poco y mientras mezcla, luego cuele.
- En moldes individuales previamente acaramelados vierta la preparación
- Cubra con papel aluminio y cocine a baño maría en horno a 170°C durante 15 minutos.

## Higos

- Corte una parte de los higos por la mitad, luego coloque todos los higos en una olla junto con la rama de canela, las semillas de *cardamomo* tostadas, la estrella de anís, el azúcar, la cáscara de *limón* y *naranja* y cubra con el vino, cocine a fuego máximo y una vez que rompa el hervor lleve el fuego a mínimo y cocine durante 10 minutos más.

## Crema de queso de cabra

- Coloque en un recipiente la *crema* de leche junto con el queso de cabra, el queso *crema* y el azúcar, bata con un batidor de alambre hasta que espese levemente
- Reserve en la heladera.

## Nueces caramelizadas

- Coloque en una olla el azúcar junto con el agua, lleve a fuego y una vez obtenido el *almíbar* agregue las nueces, mezcle con una cuchara de madera y cocínelas hasta caramelizar, por último incorpore la *manteca* y una vez fundida retire.
- Extienda las nueces caramelizadas sobre una *plancha* siliconada y deje enfriar.

## Armado

- Desmolde los flanes.
- Sirva en un plato un flan y acompañe con higos y una quenelle de *crema* de queso de cabra.

## Presentación

- Salsee con caramelo líquido y decore con las nueces acarameladas.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/flan-de-nuez-higos-y-queso-de-cabra>