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 a170ºC 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 mas.

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 ultimo 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