Flan de Rompope



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Caramelo

Azucar: 1/2 Taza
Agua: 3 cdas.

Flan

Azucar: 100 grs.
Huevos: 3 Unidades
Leche: 1 1/2 Tazas
Rompope reservado: 50 cc

Frutillas glaseadas

Manteca pomada: 2 cdas.
Frutillas: 200 grs.
Azucar: 2 cdas.
Licor: 50 cc

Rompope

Almendras: 150 grs.
Yemas: 2 Unidades
Ron: 2 cdas.
Leche: 2 Tazas
Azucar: 1 Taza

Varios

Flores de pasta de almendras:

Preparación de la Receta

Caramelo

- En una *cacerola* coloque el azúcar y añada el agua, deje cocinar hasta que se forme un caramelo claro.

Rompope

- En una olla con agua hirviendo coloque las almendras durante unos segundos.
- Cuele y retire la piel con las manos bajo el agua fría.
- Coloque las almendras en una procesador junto con la mitad de la leche y muela bien.
- En una *cacerola* mezcle el azúcar con el resto de la leche y agregue la mezcla de almendras.
- En un bowl mezcle las yemas de *huevo* con el *ron* y añada a la preparación anterior cuando rompa el hervor.
- Mezcle bien hasta que se espese.

Flan

- En un bowl coloque el azúcar, lo huevos y bata bien con batidor de alambre.
- Añada la leche, el rompope y continúe batiendo hasta integrar.

Armado

- Vacíe el caramelo dentro de moldes para flan y deje enfriar.
- Agregue la mezcla de flan, tape con papel aluminio y coloque en un baño maría.
- Precaliente el horno a 180°.
- Lleve a horno y cocine durante 20 minutos aproximadamente.

Frutillas glaseadas

- Lave las frutillas, retire las hojas y corte en cuartos.
- En una sartén con *manteca*, coloque las frutillas y agregue el azúcar y cocine revolviendo hasta glasear.
- Flamee con el *licor*, deje evaporar el alcohol y reserve.

Presentación

- Desmolde el flan y sirva en un plato acompañado de las frutillas glaseadas.
- Decore con flores de pasta de almendras.

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