

FLAN DE CAMELO

FLAN DE CAMELO



Hoy os traigo otro postre básico de la repostería española, una variedad entre muchas de las que podemos elegir a la hora de constituir un flan, en este caso un flan de caramelo.

Para hacer este flan utilizaremos ingredientes muy básicos como son el queso, la nata y los caramelos. Caramelos en el mercado tenemos mil variedades, podemos utilizar los típicos Werthers, Solano, caramelos de café, etc. En este caso yo me decanté por unos de nata muy ricos que venden en las tiendas Lidl pero vale cualquier otro tipo similar. Lo que sí os recomiendo es que si tenéis a vuestro alcance la nata de marca Pascual (no se exactamente en que provincias se vende) que la utilicéis. Desde que me la recomendó una prima no he vuelto a coger otra. Es un poquillo mas cara que el resto pero le da una cremosidad

inigualable a los postres. En el caso del queso vale cualquier queso cremoso tipo Philadelphia, pero como todo, las marcas siempre van al gusto.

¿Y por qué hoy hablo tanto de marcas os preguntareis? Pues por una sencilla razón. Tanto si os gusta mucho la cocina, la repostería o ambas estaréis conmigo en que siempre soléis coger determinados ingredientes de una marca, vamos que casi siempre tenéis claro cuando vais a coger chocolate por ejemplo que marca de chocolate vais a coger. ¿Y esto porque suele ocurrir? Porque si estamos acostumbrados a elaborar en la cocina tenemos una predisposición a hacer que cada vez el plato o postre que queramos conseguir obtenga un mejor sabor, y por ello empezamos variando las marcas u ingredientes hasta que conseguimos llegar al objetivo que queremos. Por eso os recomiendo una cosa, no escatiméis en el supermercado, si para vosotros la comida es tan bien uno de los mayores placeres de la vida disfrutar de ese inmenso placer. Si os podéis permitir coger un queso Philadelphia en vez de la marca «guindilla´´ porque sabéis que mejore notablemente el sabor, adquirirlo. Ojo, con esto no digo que siempre hemos de tirarnos a lo más caro, a lo mejor en el caso de Pepito le encanta el sabor que el queso «guindilla le da a su postre´´ y lo prefiere a Philadelphia con la suerte de que es más barato además. Lo que quiero decir es que cojáis aquellos ingredientes que de verdad os convenzan y de los que sabéis que os van a dar buen resultado, no los que están a primera vista por no complicaros, porque como diría un buen seleccionador, «lo bueno lo vamos a fichar´´.

Sin más demoras os dejo con la receta de hoy, un delicioso flan de caramelo cremoso para acompañar un buen festín.

INGREDIENTES

- 230 g de caramelos tipo Solano, Werthers,,,
- 600 ml de nata de montar (recomiendo Pascual).
- 350 ml de leche entera.
- 250 g de queso de untar (tipo Philadelphia).

- 2 ctas de vainilla líquida.
- 2 sobres de cuajada.
- Caramelo líquido.

DE FORMA TRADICIONAL

Las cantidades arriba indicadas para daros una referencia dan lugar a un flan bien proporcionado para seis/ocho personas con raciones muy contundentes. Lo único que nos hace falta es coger los ingredientes y un molde que tengamos a mano (aconsejo utilizar los de silicona porque se despegan a la primera con solo darles la vuelta conservando bien el dibujo).

ELABORACIÓN

1. Cogemos el molde que vamos a utilizar y lo bañamos con el caramelo líquido. Si optáis por hacerlo casero aquí os dejo los pasos a seguir <https://midulcepecado.com/caramelo-liquido/>
2. Nos hacemos con un molinillo o una tritadora y reducimos a harina todos los caramelos de la marca que hayamos elegido.
3. En una pota añadimos el caramelo rallado junto con el resto de ingredientes y con la ayuda de una batidora lo mezclamos bien todo. Llevamos la mezcla a ebullición a fuego intermedio.
4. Una vez que rompa a hervir retiramos la pota y vertemos el contenido sobre el caramelo líquido que hemos utilizado para bañar el molde.
5. Dejamos enfriar y cuajar unas horas en nevera para más tarde poder desmoldar y servir al gusto.

CON THERMOMIX

Con la thermomix veremos que el proceso de elaboración es muy corto y rápido. Se puede decir que no tenemos excusas de tiempo para no ponernos a ello. Vamos a ver como creamos en tres sencillos pasos un cremoso flan de caramelo para chuparse los dedos.

ELABORACIÓN

1. Caramelizamos el molde que hemos escogido para darle forma al flan con el caramelo liquido. Si queréis elaborarlo de forma casera aquí os muestro la manera más sencilla <https://midulcepecado.com/caramelo-liquido/>
2. Introducimos los caramelos por los que hemos optado dentro de la thermo y programamos 20 segundos a velocidad 10. Podemos observar después que el caramelo se ha triturado hasta reducirse a polvo.
3. Añadimos el resto de los ingredientes y anotamos 16 minutos a 100º en velocidad 4. Transcurrido este tiempo volcamos la mezcla sobre el molde previamente caramelizado y dejamos enfriar unas horas en nevera.
4. Una vez cuajado y frío podemos proceder a desmoldarlo sobre una superficie plana y adornarlo si queremos al gusto.

Podéis seguirme si os apetece en mis otras redes sociales:

<https://www.instagram.com/almudenaalvarezperez/>

<https://www.facebook.com/midulcepecado4/>