

FLAN DE HIGOS

FLAN DE HIGOS



¡Estamos en plena temporada de higos! ¿Que quiere decir esto? Pues que no debemos desaprovechar la oportunidad que este árbol tan especial , la higuera, nos brinda. Nada como la fruta de temporada casera para hacer miles de recetas diferentes, tanto en cocina como en repostería.

Hace unos días subí el post de la mermelada de higo, muy rica para el desayuno o merienda , untada en unas tostaditas con un poco de queso. Esta semana decidí hacer una receta utilizando la anterior como ingrediente principal. Después de darle vueltas, pensé que un buen flan era la opción ideal . Oteando por Internet (me encanta coger

ideas de otros usuarios, hacer mezclas y enredar con mi toque personal) , me fijé en que la mayoría de las recetas de flan de higos las disponen como el típico flan de huevo al baño María, solo que agregando higos confitados, secos, etc. Sin embargo a mi se me antojó hacer un flan diferente, sin baño María, cremoso y con ese sabor a higo que tiene que coger el protagonismo, de manera que me puse a experimentar...

El resultado fue ioptimo!, dispuse los ingredientes comunes, cuaje el flan con nata y queso dándole textura cremosa y añadí la mermelada para rematarlo con un sabor diferente y exquisito, ya que es el que prevalece por encima de todo. Sin duda, es una de las recetas de las que me siento más orgullosa.

Os animo a crear este delicioso flan y si tenéis en vuestro poder higos y os apetece hacer la mermelada casera, aquí os dejo el enlace para elaborarla fácilmente.

<https://midulcepecado.com/mermelada-de-higos/>



INGREDIENTES

(Para 10 comensales)

- 650 ml de leche entera.
- 650 ml de nata para montar (recomiendo la de Pascual).
- 400 gr de queso cremoso (tipo Philadelphia).
- 4 huevos.
- 450 g de mermelada de higo.
- 3 1/2 sobres de cuajada.
- Caramelo líquido.

DE FORMA TRADICIONAL

Suelo hacer los postres de tamaño generoso, las cantidades que están marcadas dan aproximadamente para diez comensales, de manera que si queréis hacer un flan un poco más recatado, de tamaño estándar, os recomiendo hacerlo en base a tres huevos, en vez de cuatro.

ELABORACIÓN

1. En primer lugar, una vez que hemos escogido un molde, vamos a bañarlo con caramelo líquido. Si optamos por hacerlo casero aquí os dejo el método más practico <https://midulcepecado.com/caramelo-liquido/>
2. A continuación disponemos de una cacerola grande e introducimos en ella el resto de ingredientes. Cogemos la batidora y batimos todo hasta que quede un mezcla homogénea.
3. Llevamos la mezcla a ebullición a fuego intermedio. Removemos constantemente con una varilla y una vez que rompa a hervir esperamos un par de minutos y la retiramos del fuego.
4. Volcamos la mezcla en el molde caramelizado y dejamos que enfríe unas horas o hasta el día siguiente en nevera.
5. Una vez cuajado procedemos a desmoldarlo sobre la base donde lo vamos a servir. Para darle un toque decorativo podemos por ejemplo cortar unos higos a la mitad y colocarlos en la superficie. Con estos sencillos pasos ya tenemos nuestro flan listo para sorprender.

CON THERMOMIX

Vuelvo a recalcar para los que vayáis a utilizar la thermomix que las cantidades que arriba índico dan para un flan de tamaño considerable (diez comensales mas o menos) de manera que si lo queremos hacer un poco más estandar, utilizaremos las cantidades en base a tres huevos en vez de cuatro. Con la thermo podréis observar que elaborar este flan es muy sencillo, apenas nos llevará unos minutos.

ELABORACIÓN

1. Escogemos el molde que vamos a utilizar y lo bañamos con

caramelo líquido. Si lo queremos hacer casero en este post os muestro la manera <https://midulcepecado.com/caramelo-liquido/>

2. Introducimos en la thermo el resto de ingredientes. Programamos 20 minutos ,a 100º en velocidad 3.
3. Una vez transcurrido el tiempo volcamos la mezcla en el molde y dejamos que cuaje unas horas o hasta el día siguiente en nevera.
4. Cuando el flan ya esté cuajado podemos proceder a desmoldarlo sobre una base firme. Como ornamentación en este ejemplo he cortado unos higos por la mitad y los he puesto en la superficie , pero hay mil maneras de decorar al gusto de cada uno, eso si, un consejo cuando nos hallamos en este menester, «a veces menos es mas´´, no por cuanto mas adorno le metamos va a quedar más bonito... a veces con un par de elementos queda mucho mas fino el decorado.

Si os apetece podéis seguirme en mis otras redes sociales:

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

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