

FLAN DE HUEVO TRADICIONAL

FLAN DE HUEVO TRADICIONAL



La receta que os traigo esta semana me atrevería a decir que no es nada nuevo para nadie, es el flan tradicional por excelencia. Es el que con toda probabilidad es más elaborado en las casas desde tiempos inmemorables, dada su sencillez a la hora de crearlo y el escaso número de ingredientes a utilizar.

Como en todas las composiciones, existen muchos añadidos para darles diferentes toques de sabor, pero la base siempre son los huevos, la leche y el azúcar. Luego siempre le podemos aportar un poco de licor, de esencias, de fruta o frutos secos, lo que se nos ocurra, siempre al gusto de cada uno. Lo que distingue a este flan de otros fundamentados en la cuajada, es el proceso del baño maría, que le da ese rico sabor y la textura porosa que tanto nos gusta.

Esta semana, nos trajeron a casa unos invitados a comer una deliciosa botella de licor de café, y entonces cuando me dispuse a hacer unos flanes para una comida familiar posterior me acordé del licor y le añadí a uno de ellos un buen chorro, a otro sin embargo le agregué esencia de vainilla. El resultado es sorprendente, porque podemos observar como el sabor cambia totalmente de uno a otro con solo unas gotas. Cabe recalcar que el de café tubo mucho éxito, puesto que no estamos acostumbrados a disfrutar de postres con este sabor (yo soy un poco mas adicta a la vainilla que a la cafeina).

Hoy os traigo mi versión del flan tradicional, suelo hacerlos bastante grandes porque siempre somos varios a comer cuando elaboro, pero podéis reducir las cantidades si sois cuatro o menos personas. Luego el tiempo de cocción siempre es relativo pero lo lo vais a ir controlando fácilmente.

INGREDIENTES

(Para 8-10 comensales)

- 1,5 l de leche entera.
- 270 g de azúcar.
- 10 huevos.
- Un buen chorro de licor de café o una cda de aroma de vainilla (opcional).
- Caramelo líquido para bañar el molde.

DE FORMA TRADICIONAL

El flan de huevo de toda la vida es muy sencillo de elaborar. En apenas dos pasos lo tenemos listo para cuajar al baño maría. Podemos hacerlo al horno o bien encima de la vitro, lo que más rabia nos de. Si ya disponemos de un molde o flanera donde lo vamos a elaborar vamos manos a la obra.

ELABORACIÓN

1. Lo primero que vamos a hacer es precalentar el horno a 200° si optamos por hacerlo dentro del mismo. Seguidamente escogemos el molde donde vamos a hacer el flan y lo bañamos de caramelo. Si optáis por hacerlo casero aquí os dejo las pautas a seguir <https://midulcepecado.com/caramelo-liquido/>
2. Nos hacemos con un bol e introducimos la leche, los huevos y el azúcar. Podemos añadirle para darle un toque de sabor una cucharada de vainilla líquida o si disponemos de licor de café un buen chorretón es una buena opción también. Cogemos una batidora y mezclamos todo bien. Una vez que tenemos la mezcla homogénea la vertemos en el molde sobre el caramelo.
3. Ahora tenemos dos opciones para hacer el flan al baño maría. Podemos poner el molde dentro de un recipiente apto para vitro provisto de agua, (que cubra una parte del molde) e ir haciéndolo a fuego intermedio. Sabremos cuando está listo cuando al pinchar con un cuchillo este nos sale limpio. La otra opción, que es mi favorita, es hacerlo dentro del horno. Cubrimos un molde o bandeja de horno con una poca de agua e introducimos el molde del flan dentro. Horneamos a 200° una hora aproximadamente. Pasada la hora pinchamos con un cuchillo y si sale limpio estará listo para sacar. Normalmente al estar dentro del horno la parte de arriba descubierta del flan hace un poco de costra dorada, sino queremos que nos salga podemos cubrirlo desde el principio con papel de horno.
4. Ahora que ya hemos hecho el baño maría dejamos enfriar el flan unas horas o hasta el día siguiente. Una vez frío desmoldamos y servimos al gusto.

CON THERMOMIX

Para hacer este flan tan básico solo utilizaremos la thermomix a modo de mezcladora. El caramelo de hacerlo casero, opto por elaborarlo en un cazo o sartén, puesto que lleva muy poco tiempo también. Una vez que tenemos decidido si queremos hacer el baño María al horno o en la vitro comenzamos con la receta.

ELABORACIÓN

1. Lo primero que vamos a hacer es tener clara la opción del baño maría, en el horno o encima de la vitro. Si vamos a hornear lo podemos ir precalentando a 200°. Escogemos el molde donde vamos a verter la mezcla y lo caramelizamos. Si optamos por elaborar el caramelo en casa aquí os muestro como hacerlo <https://midulcepecado.com/caramelo-liquido/>
2. Una vez que hemos bañado el molde procedemos a hacer la mezcla del flan. Introducimos en la thermomix los huevos, la leche y el azúcar. Podemos añadir para darle un buen toque de sabor una cucharada de vainilla líquida o un buen chorretón de licor de café. Yo opto por estas opciones pero hay muchas más, siempre a gusto del consumidor. Programamos la thermo 30 segundos a velocidad 5 para mezclar los ingredientes y acto seguido volcamos la mezcla sobre el molde.
3. Si vamos a hacer el baño maría en la vitro introducimos el molde dentro de una fuente o cazo ancho cubiertos con un poco de agua y lo llevamos a fuego intermedio sin tiempo determinado. Sabremos cuando está listo si al pinchar con un cuchillo este no sale limpio. Si por el contrario lo vamos a hacer al horno (para mi es la mejor opción) introducimos el molde dentro de una bandeja o fuente de horno cubierta con un poco de agua una hora aproximadamente, a 200°. Un truco a tener en cuenta para que la capa de arriba que queda descubierta en el molde no forme costra es taparlo desde el principio con papel de horno. Pasada la hora pinchamos con un cuchillo y en el momento en que éste salga limpio podremos sacarlo y dejarlo enfriar unas horas o hasta el día siguiente.
4. Una vez cuajado podemos desmoldarlo boca abajo sobre un plato o fuente y adornarlo como más nos guste. A mi particularmente me encanta acompañarlo de un poco de nata montada y sirope de chocolate.

Podéis seguirme si os apetece en mis otras redes sociales:

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

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