

Flan de queso

Receta de “Las recetas de Manu”

Ingredientes

Caramelo líquido

- 150 g de azúcar blanquilla
- 50 g de agua

Flan de queso

- 100 g de azúcar
- 300 ml de leche entera
- 250 g de nata líquida con más de un 35% de materia grasa
- 250 g de queso mató, ricotta o requesón
- 1 sobre y medio de cuajada
- C/S de caramelo líquido

Elaboración

Tradicional

1. Precalentamos el horno a 180°C, con calor arriba y abajo sin ventilador.
2. Bañar el fondo del molde con el caramelo líquido.
3. En un bol, triturar el azúcar, la nata líquida, la cuajada y el mató, hasta que la mezcla adquiera una textura espesa pero fluida y ligeramente untuosa (como la de una crema). Añadir entonces la leche y continuar batiendo.
4. Vertemos la masa en el molde, hasta un poco menos del borde, pasándola primero por un colador.
5. Colocar los moldes en la bandeja y verter agua sobre esta, con cuidado de que no salpique dentro de los moldes.
6. Horneamos unos 35 a 40 minutos si utilizamos moldes individuales. Si no, aumentamos el tiempo de 10 a 15 minutos. Tenemos que conseguir que por los bordes estén bien cocidos pero ligeramente temblorosos en el centro, pues acabarán de cuajarse mientras se enfrían y posteriormente en nevera.
7. Sacar los moldes del horno y dejar enfriar a temperatura ambiente. Luego, dejar en nevera un mínimo de 24 horas para que cojan cuerpo y el sabor se desarrolle.

Thermomix:

1. En el bol, mezclar la nata, la cuajada, el mató y el azúcar 20 seg./vel.4
2. Añadir la leche y mezclar 6 seg./vel.6

