

Flan de turrón

Descripción

Esta receta es del cocinero Bruno Oteiza.

Con este postre podemos hacer desaparecer el turrón blando que nos ha sobrado de las fiestas de Navidad y que anda rodando por la despensa.



Ingredientes: (Para siete personas. Todo depende del tamaño de los moldes).

- * 1/2 l de leche entera.
- * 4 huevos.
- * 100 gr de turrón blando (de Jijona).
- * 2-3 cucharadas soperas de miel.
- * 100 gr de azúcar.
- * 1 chorro de limón y agua.

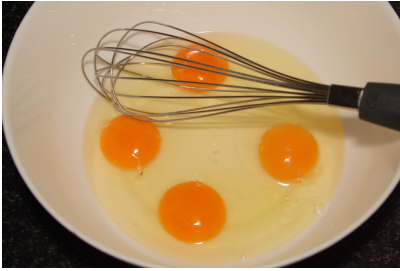
Preparación:

Yo he escogido unos moldes pequeños para los flanes. Y me han salido siete.

Calienta la leche en un cazo, que se caliente bien sin llegar a hervir.

En un bol cascamos los huevos y los batimos con una varilla, desmigamos bien el turrón y lo añadimos a los huevos junto con la miel. Mezclamos bien porque el turrón cuesta que se deshaga. Añade la leche caliente y sigue removiendo. Dejamos que se temple.





En una olla ponemos el azúcar, un chorro de agua y un chorrito de limón. Lo ponemos al fuego para que se haga el caramelo. Que quede dorado y no muy oscuro porque amarga.

Precalentamos el horno a 170°C, calor arriba y abajo.

Una vez hecho el caramelo lo vertemos sobre el fondo de los moldes elegidos. Los ponemos en una fuente de horno con una base de agua y los vamos rellenando con la mezcla del flan.

Metemos nuestros flanes en el horno a baño María, un poco mas abajo de la parte central del horno, a 170°C, calor arriba y abajo, durante 30 minutos.

Consejo: Sacamos los flanes del frigorífico una media hora antes de su consumo

y desmoldamos los flanes justo antes de comerlos.

Para desmoldarlos ponemos agua caliente en un plato hondo, metemos el molde del flan en el agua y a la vez vamos pasando un cuchillo por todo el borde interior del molde, así el flan se separa mejor. Hecho esto, lo volcamos en el plato de postre y solo nos queda degustarlo.



Categoría

1. Postres

Fecha de creación

enero 23, 2015

Autor

admin