



Flan tradicional

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de cocimiento: 1 hora

Tiempo total: 1 hora 15 minutos

Porciones: 15 rebanadas (molde redondo)

Creo que entre mis recetarios tengo alguna receta del famoso flan napolitano con queso. Pero nunca lo he hecho, lo he comido y me encanta, porque el sabor es muy similar a este, pero la verdad es que cuando la receta se hace cuidando los detalles, no es necesario que se agregue queso (a menos que se desee por cuestiones de sabor) para que quede cremosito.

Esta receta tiene orígenes antiquísimos y muy interesantes, se remonta a la antigüedad en Roma. Era muy común el uso del huevo en muchos platillos y de ahí que comenzara a elaborarse cuajando huevos con leche y azúcar. Hay versiones que cuentan que las primeras recetas eran espolvoreadas con pimienta. Este se llamaba «Tyropatina» y se usaba como acompañante de platos salados.

Luego creo que en España es cuando se empieza la versión con caramelo. Pero como no conozco la historia a fondo y tampoco pretendo darles una clase de los «ancestros» del flan, mejor cuando tengan oportunidad vayan y lean un rato lo que encuentren en internet.

Hablaba entonces de cuidar los detalles, de no licuar de más para que no haga espuma (luego esta queda por encima al cocerse), el horno bajito, sin tapar, sentado a baño María... sin prisa hasta que quede de un color dorado precioso.

Hay que cuidar de no dejarlo de más en el horno, para que el huevo no se vaya a recocer y quede con agujeritos y grumos. Eso solo significa que el huevo se pasó. Tampoco necesitan tanto huevo en la receta, esta proporción es más que suficiente.

Sin prisa para desmoldar, hay que dejarlo enfriar por completo a temperatura ambiente y luego meter a refrigerar. De esta forma será más fácil cortarlo.

Ingredientes:

- 4 Huevos.
- 1 Lata de leche condensada La Lechera.
- 1 Lata de leche evaporada (Clavel de Carnation).
- 1 Cucharadita de vainilla.

CARAMELO:

- 1 Taza de azúcar

Procedimiento:

CARAMELO:

Calentar el azúcar a fuego medio directamente sobre el molde a usar e ir cubriendo las paredes conforme se va derritiendo. Cuando alcanza un tono dorado profundo ya está listo. Tener cuidado que no se pase



Flan tradicional

porque se quema y se amarga.

Sacar el molde de la lumbre y con extremo cuidado ir esparciendo el caramelo sobre el fondo y paredes del mismo. Conforme va enfriando se va haciendo sólido. Dejar aparte.

Licuar todos los ingredientes del flan (sin licuar de más para que no haga mucha espuma) y vaciarlo en la flanera o molde que tiene el caramelo.

Poner el molde sin tapar, sentado sobre otro molde más grande con agua (a baño María) a 160°C por aproximadamente 1 hora o hasta que esté dorado por encima y al moverlo ya no se vea líquido al centro. Checarlo con palillo antes de sacarlo.

Dejar enfriar por completo para poder desmoldarlo.

¡BUEN PROVECHO!

