

Flan a la taza de Queso Manchego Las Terceras D.O.P. y arándanos



INGREDIENTES:

- 250 gr. cuajada
- 200 gr. queso semicurado artesano rayado fino.
- 150 gr. nata para cocinar
- 2 huevos
- 100 gr. azúcar glas.
- El zumo de medio limón
- Caramelo líquido
- 10 arándanos por taza
- 1 cucharada de harina

PREPARACIÓN:

Mezclamos con la batidora la cuajada, el queso semicurado, la nata, los huevos, el azúcar glas y el chorrito de zumo de limón. Lo batimos y dejamos reposar media hora.

Limpiamos los arándanos y los mezclamos con la harina.

Introducimos dentro de cada taza un poco de caramelo, añadimos la mezcla $\frac{3}{4}$ partes de taza, añadimos diez arándanos por taza mezclados con la harina, y cocemos al microondas a potencia 800w.

Para que el flan cuaje, pero sin hervir, hay que cocinarlo poco a poco y con periodos de descanso intercalados. Es decir: lo cocinamos durante dos minutos a 800w. Reposamos

LAS TERCERAS

un minuto. Volvemos a cocinarlo durante un minuto y lo dejamos reposar. Y repetimos la operación hasta ver que ha cuajado.

Estos son los pasos para una taza solamente, y hay que tener cuidado de que no se derrame el contenido. Una vez cuajado, dejamos reposar en la nevera 24 horas y a disfrutar.