

Flan de queso manchego curado Las Terceras



INGREDIENTES (8 y 10 flanes):

- 150 g de queso manchego curado Las Terceras DOP
- 3 huevos grandes
- 250 ml de nata 35% m.g.
- 250 ml de leche
- 280 g de azúcar (180 gr para el flan y 100 gr para el caramelo)

PREPARACIÓN:

Preparación del caramelo:

Calentamos 100 gr de azúcar en una sartén. Añadimos unas gotas de agua y esperamos a que el azúcar comience a derretirse.

Cuando el azúcar haya tomado un color rubio, lo removemos suavemente y añadimos 3 o 4 cucharadas de agua para hacerlo algo más fluido. Reservamos.

Preparación del flan:

Rallamos el queso manchego curado Las Terceras lo más finamente posible.

En un recipiente, mezclamos los huevos con 180 gr de azúcar hasta disolverlo. A continuación, incorporamos la leche, la nata y el queso rallado. Trituramos todos los ingredientes con ayuda de la batidora hasta obtener una mezcla fina y homogénea.

Ponemos una cucharada de caramelo en el fondo de las flaneras y a continuación añadimos la mezcla anterior hasta llenar casi el molde.

Colocamos los flanes al baño María para que la cocción sea más suave y uniforme. Horneamos los flanes al baño maría a 170 °C durante 50 minutos aproximadamente. Comprobamos que están cuajados antes de retirarlos del horno, y cuando estén listos, los retiramos del horno y los dejamos reposar en la nevera durante varias horas para que terminen de solidificarse.