

Flan de Queso Tierno El Becerril y calabaza



INGREDIENTES

- 200 gr de queso crema:
 - 150gr de queso tierno El Becerril
 - 75 gr de nata espesa
- ½ vaso de leche entera
- ½ vaso de azúcar
- 50 ml de nata para montar
- 2 sobres de cuajada

PREPARACIÓN:

Del queso crema: Rallar el queso tierno finamente. Calentar al fuego el queso rallado con la nata hasta derretirlo. Batir bien ambos ingredientes hasta quedar bien integrados. Dejar enfriar y reservar.

Del flan:

Ponemos la nata y el azúcar en un cazo a fuego lento removiendo continuamente hasta conseguir una mezcla homogénea. Añadimos el queso crema a la mezcla sin dejar de remover.

En un recipiente aparte, mezclamos la leche fría con la cuajada y removemos hasta dejar la mezcla sin grumos. A continuación, añadimos la mezcla al cazo con el resto de ingredientes sin dejar de remover. Removemos de forma continua con la ayuda de las

varillas para que no se nos pegue ni salgan grumos y dejamos al fuego, justo hasta que la mezcla vaya a romper a hervir.

Retiramos del fuego y vertemos la mezcla en el molde, donde previamente habremos añadido un chorrito de caramelo líquido.

Dejamos entibiar y cuando haya enfriado un poco metemos al frigorífico, para que termine de cuajar. Desmoldamos con cuidado justo antes de servir.

Variante: Flan de Queso manchego y calabaza

Asamos una calabaza y la trituramos finamente. De la receta anterior del flan de queso, reservamos 400gr y le añadimos 100gr de la calabaza triturada. Mezclamos bien con unas varillas y rellenamos los moldes con la mezcla. Previamente añadimos también un chorrito de caramelo líquido al molde. Dejamos entibiar y cuando haya enfriado un poco metemos al frigorífico, para que termine de cuajar.