

Comunidad Valenciana

Tiempo



20'

Refrigeración



2h

Raciones



4

Alérgenos

⊖ Huevos

🥛 Lácteos

Alternativas

⊕ Vegana

Flan de naranja

Los flanes son unos de los postres más consumidos en todas las comunidades del territorio español

Ingredientes

½ l de zumo natural de naranja

0,25 l de nata líquida

100 g de azúcar

4 yemas de huevo

1 huevo entero

200 g de azúcar moreno

Un poco de licor (opcional y al gusto) o un poco de agua

Ralladura de una corteza de naranja mediana

Elaboración

1. Precalentar el horno a 180°C. Mientras en un cazo verter el zumo de naranja y cocinar a fuego suave para reducir a la mitad del volumen.
2. Añadir la nata líquida y la ralladura de naranja, sin dejar de remover cocinar durante 5 minutos más a fuego lento.
3. Retirar del fuego y dejar que se enfríe, mientras tanto hacer el caramelo con el azúcar moreno.
4. En un cazo pequeño, poner el azúcar con una copa pequeña de licor (opcional y al gusto) y poner al fuego, haciendo un caramelo oscuro.
5. Cubrir con el caramelo el fondo de los envases individuales tipo flaneras (pueden ser vasos, tazas, moldes, etc.). Dejar que el caramelo solidifique.
6. Aparte, en un bol, batir las yemas, el huevo entero y el azúcar normal y montar con las varillas.
7. Añadir el zumo con la nata ya enfriados. mezclar bien e introducirlo en flaneras que van dentro de una fuente con agua apta para hornear, al baño María.
8. Hornear durante 20 minutos y cuando la capa superior del flan se dora ligeramente, indica que el flan ya está cuajado. Procurar que el agua del baño María, no hierva y si es necesario se va añadiendo más agua fría.
9. Retirar del horno y dejar enfriar fuera del agua, a temperatura ambiente antes de meterlos en la nevera y refrigerar al menos dos horas antes de desmoldar para servir.

La naranja de Valencia es muy popular en toda España y pertenece a la Indicación Geográfica Protegida: “Cítricos de Valencia” que protege e identifica a diferentes especies de naranja, limón y mandarina.

Alternativas

Para la versión vegana, la nata líquida se puede sustituir por cremas vegetales tipo nata como la de arroz, coco o almendras. También los huevos se sustituyen por una combinación del alga agar-agar en copos o en polvo para el efecto gelificante, con un poco de almidón para el efecto espesante.