

Quesillo de Naranja

Ingredientes para el Quesillo:

1 lata de leche condensada.

1 medida igual a la lata de leche condensada de jugo de naranja (o si prefieres leche entera).

4 huevos

Ingredientes para el Caramelo:

1 taza de azúcar

½ taza de agua.

Para Adornar:

Concha de una naranja para adornar

Preparación:

Paso 1: Lo primero es preparar el caramelo. Para ello vierto el azúcar y el agua (tibia preferiblemente) en una olla revolviendo bien para disolver el azúcar.

Paso 2: Cuando el azúcar se disuelva por completo llevar a fuego medio bajo y MUY IMPORTANTE “NO REVOLVER DE NINGUNA MANERA”.

Paso 3: Mientras se hace el caramelo (no deje de vigilarlo) preparemos el quesillo o flan. En el vaso de la licuadora verter la leche condensada, el jugo de naranja (o leche entera) y los huevos. Batir bien por unos 5 min o hasta que la masa este homogénea.

Paso 4: Podemos ver que poco a poco el caramelo se vuelve color caramelo ☺ y ya se puede apagar el fuego.

Paso 5: Transferir el caramelo aun caliente para el molde donde se cocinará el quesillo o flan. Con las dos manos mover el molde de manera que el caramelo cubra los laterales y el fondo de este.

Paso 6: Añada al molde acaramelado la masa del quesillo o flan. Si el molde es una quesillera o flanera con tapa, este se puede cocinar en el horno o en la estufa, pero si el molde no tiene tapa deberá cocinar en el horno.

Paso 7: Preparando el baño de maría para el horno, es solo colocar el molde con el quesillo y colocarlo en una bandeja de horno de unos 6 cm de profundidad y luego añadir agua hasta que la mitad de la altura del molde donde está el quesillo. Hornear a 180°C por 50 min aproximadamente o hasta que al introducir un palillo este salga limpio.

Paso 7a: Si el quesillo o flan lo va a preparar en la estufa o cocina la quesillera o flanera debe estar tapada y luego introducirla en una olla que permita taparse con la quesillera o flanera adentro. De la misma forma añadir agua hasta la mitad de la de la quesillera o flanera. Cocinar por aproximadamente 1 hora o hasta que al introducir un palillo este salga limpio.

Dejar enfriar ligeramente y luego desmoldar. Adornar con la concha de naranja.

Programando la Vida