



Flan de calabaza (o quesillo de auyama)

Caramelo, Acción de Gracias, Flanes y similares

Ingredientes

- 5 huevos
- 395 gramos (1 lata) de leche condensada
- 385 gramos de leche completa (líquida) (se puede sustituir por leche descremada)*
- 1 cucharadita de ron
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 2 cucharaditas de canela molida
- 425 gramos de puré de calabaza*
- 2 cucharadas de agua
- 100 gramos (1 taza) de azúcar

Preparación

- Colocar una olla grande con agua en la hornilla de la cocina a fuego medio-alto y dejar que hierva el agua mientras se prepara la mezcla. Esta olla es donde se pondrá el molde con el quesillo, que debe cocinarse al Baño María. Yo lo hago en el fuego de la cocina, pero puede también hornearse por la misma cantidad de tiempo (y también a Baño María)
- Colocar los huevos, la leche condensada, la leche, el ron, la esencia de vainilla, la canela y el puré de calabaza en la licuadora y mezclar a velocidad máxima por aproximadamente 2-3 minutos, hasta que se encuentre homogénea
- Colocar el agua y el azúcar en un molde para preparar flan que tenga tapa. Poner el molde encima de una hornilla a fuego medio y dejar ahí (sin tocar) hasta que se forme un caramelo color ámbar. Se debe tener cuidado en no dejar oscurecer el caramelo pues se puede quemar fácilmente.
- Cuando se haya alcanzado el color ámbar en el caramelo, verter la mezcla de huevos y leche encima de este y tapar. Colocar el molde en la olla grande donde se ha estado calentando el agua para que el flan se cocine al Baño María. Cocinar por 90 minutos o hasta que al introducir un cuchillo en el centro del quesillo, este salga ligeramente húmedo pero limpio. Debe vigilarse que el agua en la olla grande esté en un buen nivel, pues con el calor se va evaporando y hay q ir agregando más poco a poco.
- Dejar enfriar en el molde por al menos una hora. Pasar un cuchillo por todo el borde del flan dentro del molde para evitar que se pegue al sacarlo. Desmoldar y enfriar por al menos 4 horas o durante toda la noche. Servir.
- Notas: *Se puede usar puré de calabaza enlatado o hacerlo en casa. Para preparar el puré de calabaza precalentar el horno a 190 grados centígrados. Picar una calabaza (dulce y bien madura de

aproximadamente 1,300 Kg) en trozos grandes. Retirar la pulpa y la concha o piel con un cuchillo. Pincelar con un poco de aceite vegetal, colocar sobre una bandeja apta para horno cubierta con papel aluminio y llevar al horno por 1 hora (hasta que al insertar un tenedor se sienta suave). Hacer un puré triturando los trozos en un procesador de alimentos o de forma manual y usar en la receta de acorde a las instrucciones dadas y las cantidades indicadas.

Más información en <https://annaspasteleria.com/p/9765>