



Flan o quesillo de coco

Por tipo de receta, Flanes y Quesillos, Recetas sin horno

Ingredientes

Para la base de coco

- 300 g de coco rallado (preferiblemente coco fresco)
- 100 g (1/2 taza) de azúcar
- 125 ml (1/2 taza) de agua

Para el flan / quesillo

- 5 huevos
- 1 lata (395 gramos) de leche condensada
- 395 ml de leche de coco
- 1 tsp de ron (opcional)
- 1 tsp de esencia de vainilla
- Dulce de coco hecho previamente

Para el caramelo

- 2 tbsp de agua
- 50 g (1/4 taza) de azúcar

Preparación

- Primero debe prepararse el dulce de coco. Para esto, colocar todos los ingredientes del mismo (el coco rallado, el azúcar y el agua) en una olla mediana y cocinar a fuego medio/bajo por 15-20 minutos, removiendo esporádicamente para asegurarse que no se pegue. Si se ve que el agua se consume o evapora muy rápido, añadir un poco más (cucharada a cucharada). Se sabrá que el dulce está listo cuando el azúcar se ha disuelto por completo y el coco se ha suavizado. Apartar.
- Luego, preparamos la mezcla del flan o quesillo. Para esto, colocar los huevos, la leche condensada, la leche de coco, el ron, la esencia de vainilla y el dulce de coco previamente realizado en el vaso de una licuadora y mezclar a velocidad máxima por aproximadamente 2-3 minutos, hasta que se tenga una mezcla homogénea. Apartar.
- Colocar el agua y el azúcar del caramelo en una flanera o quesillera (yo uso de los que tienen tapa). Poner el molde encima de una hornilla a fuego medio y dejar cocinar hasta que el caramelo tome un color ámbar claro. No remover. 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, mover el molde hacia los lados para esparcirlo por toda la superficie del mismo.

- Luego, verter la mezcla del flan encima del caramelo. Colocar el molde en una olla grande y rellenar esta olla con agua (para hacer un Baño María**).
- Se puede cocinar directamente en el fuego de la cocina o en el horno. En el horno se hace a 170 grados centígrados por 90 minutos. En el fuego se cocina por 1 hora a 1 hora y media (en mi caso, siempre está listo en 1 hora y 25 minutos pero conozco muchas personas que en una hora ya lo tienen listo, depende de la fuerza del fuego y de cada cocina), en cualquier caso, cocinar 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 completo Pasar un cuchillo por todo el borde del quesillo dentro del molde para evitar que se pegue al sacarlo. Desmoldar y enfriar por 4 horas o durante toda la noche. Servir.
- Notas: *Se puede utilizar la misma lata donde viene la leche condensada para colocar la medida de leche de coco, que es la misma.
- **Para hacer un Baño María colocar a hervir un poco de agua en una olla o cacerola, dentro de esta es donde se colocará el molde tapado a cocinar, vigilando que el agua siempre llegue por lo menos a la mitad de la altura del molde, hay que ir rellenándola mientras el quesillo se va cocinando porque se el agua se va evaporando. También debe tenerse cuidado de no poner mucha agua y que le entre al huesillo.

Más información en <https://annaspasteleria.com/p/1292>