



Flan de Naranja

Ingredientes

- Para el caramelo: 5 cucharadas de azúcar granulada blanca, un poco de agua (3 cucharadas) y unas gotas de limón exprimido.
- 3 huevos enteros (XL) y 6 yemas de huevo (es decir 9 huevos, de los cuales 6 sólo llevan la yema)
- 200 grs de azúcar (2 cucharaditas de postre por flan, si los quieres menos dulce añadir menos)
- 500 ml de leche entera
- 2 naranjas: una de ellas la rallaremos y la otra necesitamos su piel.
- 200 ml de zumo de naranja (podemos aprovechar las 2 naranjas anteriores)
- 1 vaina de vainilla y cucharada de esencia de azahar.

Preparación

Primero prepararemos los ingredientes con los que vamos a aromatizar la leche. Lavamos muy bien las naranjas y pelamos la piel de una de ellas de manera fina, sin mucho blanco que luego nos amargue el flan. Abrimos la vaina de vainilla y sacamos las semillas que reservaremos para añadir más tarde a la leche. Calentamos la leche a fuego medio casi hasta el punto de ebullición. Bajamos la temperatura y retiramos del fuego, añadimos las semillas de vainilla y la piel del naranja. Dejamos todo en reposo durante 5 minutos (infusionando la leche). Colamos para retirar la cáscara y los restos de vainilla.

Rallamos una de las naranjas (debe ser un rallado muy fino) además exprimimos las naranjas hasta obtener el zumo y reservamos todo. Separamos la yema de la clara de 6 huevos. A esas yemas le añadimos tres huevos enteros grandes, le echamos el azúcar, la ralladura de naranja, el zumo de naranja, la cucharada de esencia de Azahar y la leche infusionada. Batimos todo hasta que quede una masa cremosa y con un poco de espuma. Reservamos.

Rellenamos la bandeja central del horno con agua y subimos la temperatura del horno a 200° hasta que empiece a hervir el agua. Ponemos la crema de flan de naranja en pequeños moldes o en una flanera grande individual. Los cubrimos con papel de aluminio y los metemos al horno en la bandeja con el agua durante 50-60 min aproximadamente a unos 190°, hasta que los flanes estén cuajados y dorados.

Se recomienda que los últimos 10 minutos de cocción se quite el papel de aluminio para que coja un poco de color la parte de arriba, aunque luego no se vea pues le daremos la vuelta. Al cabo de los 50 minutos se puede probar con un cuchillo para ver si están totalmente cuajados. Si sale limpio ya estarán listos, si no los dejamos un poco más.

Dejamos enfriar a temperatura ambiente y después los metemos en la nevera. Desmoldamos con cuidado en un plato para que se bañe todo el flan con el caramelo, decoramos con unas rodajas de cítricos.