

Leche asada

(flan de vainilla con caramelo casero)



Ingredientes

Receta 1 - Leche asada:

- 6 huevos
- 15 cucharadas de azúcar = 240 g = 1 taza
- 1 litro de leche entera
- una cucharadita de esencia de vainilla
- Para hacer el caramelo casero: 100 grs de azúcar y unas cucharadas de agua

Receta 2 - Leche asada de leche condensada:

- 6 huevos
- un tarro de leche condensada
- 2 tarros y medio de agua
- una cucharadita de esencia de vainilla
- Para el hacer el caramelo casero: 100 g de azúcar y unas cucharadas de agua

Mano de obra: 5 minutos

Cocción: 40 minutos

Cantidad: 6 - 8 raciones



La Leche asada se prepara como el flan casero, con caramelo casero, huevos, leche, azúcar, y el toque de sabor es a esencia de vainilla. Podemos utilizar leche normal o leche condensada (en este caso no se le echaría azúcar y se añade agua). Como la protagonista de la receta es la leche podemos utilizar varios tipos de leche mezclados, como tres leches: leche evaporada, leche condensada y leche entera, la hará más cremosa. O también podemos hacerla de nata líquida (crema de leche).

1 Comenzamos preparando **caramelo casero**: Ponemos en un cazo a fuego suave unas 8 cucharadas de **azúcar** y lo mojamos bien con unas cucharadas de **agua**. Se deja hacer hasta que adquiera color dorado (no remover con la cuchara). Retiramos y cubrimos las paredes y fondo del molde.

2 Ponemos a fuego suave 1 litro de leche y 200 g de azúcar con una cucharadita de esencia de vainilla y calentamos un poco para que coja sabor. Sólo hay que calentarla nunca hervir. A esto se le llama infundir la leche con la vainilla o podemos cambiar el sabor con canela y limón o ron o whisky.

3 En un bol ponemos 6 huevos y batemos hasta conseguir espuma. Cuando la leche este caliente (sin hervir sino cocería los huevos) se va incorporando lentamente a los huevos, sin parar de remover.

4 Podemos ponerlo al horno directamente con lo que tiene un sabor y agujeros característicos. O podemos prepararlo al baño María como el flan (sabor más suave): ponemos agua en la bandeja del horno sobre la que ponemos la fuente, unos **30-40 minutos a 190°C sin que hierva el agua**, si vemos que se quema ponemos un papel de aluminio por encima mientras se va haciendo. Para saber si está listo, pinchamos y si sale seco se retira, dejamos enfriar y ponemos al frigorífico unas dos horas antes de servir. Ten en cuenta que si lo hacemos en caliente, lo más seguro es que se nos deshaga. Para no arriesgarnos a que se nos rompa podemos hacer el postre en tazones individuales y así no necesitamos sacarlo para servir.