

Receta: EL FLAN PERFECTO



Marta Cárdenas

Chefs:

**ISABEL MAESTRE Y
MARTA CÁRDENAS**

Restaurante:

ISABEL MAESTRE



INGREDIENTES:

7,5 dl de leche (preferiblemente Priegola)

1 rama de vainilla Bourbon

150 g de azúcar

6 yemas

3 huevos

Caramelo:

100 g de azúcar

2 c.s. de agua

1 chorrito de Chinchón

ELABORACIÓN:

Para preparar el molde: hacemos el caramelo poniendo en un cacito el azúcar con las dos cucharadas de agua. Cuando tome color, añadimos un chorrito de Chinchón, colocamos en el molde y dejamos enfriar. Posteriormente, calentamos la leche con la vainilla, mezclamos el azúcar con los huevos y las yemas y lo mezclamos de nuevo con la leche caliente, colamos y vertemos sobre el molde. Tapamos el molde con papel de plata o con su

tapa y cocemos al baño maría hasta que esté cuajado (unos 35/40 minutos). Para acabar, enfriamos en el molde y desmoldamos.

INSPIRACIÓN:

“El flan siempre ha sido un postre típico en la hostelería madrileña. El licor Chinchón es el clásico que no podía faltar en las tabernas galdosianas. Este postre es nuestro homenaje a las casas de comida del Madrid histórico y literario. Cremoso, ligero y alimenticio fue el Dulce por antonomasia de las sobremesas. Un vintage que viene con fuerza para seguir manteniéndose en el podium de los postres”.