

Flan de pera



Mano de obra : 10 minutos
Preparación: 45-50 minutos
Cantidad : 6-8 raciones



Ingredientes

Para 1 litro de flan:

- 700 g de peras maduras
- 130 g de azúcar
- 4 huevos
- 40 g de mantequilla
- 30 ml de vino blanco, licor o agua

Para el caramelo:

- 30 ml de agua
- 100 g de azúcar
- 1 molde de 1 litro o 2 moldes de medio litro

- 1** Comenzamos preparando la **crema de pera** : Pelamos y cortamos las peras, una de ellas en láminas de medio cm de espesor, de las que separaremos un par de ellas para la decoración. Cortamos el resto de las peras en trozos pequeños. Ponemos las **peras** junto con la **mantequilla** y el **vino** en un bol y lo cocinamos con un plato por encima, en el **microondas durante 3 minutos**. Le daremos una vuelta cada minuto. Una vez que tengamos las peras blandas **las trituramos** con una minipimer o licuadora y reservamos. Ponemos a calentar el horno a 180° C = 360° F y colocamos dentro una bandeja alta en la que colocaremos después el flan. Le echaremos casi un litro de agua para que se caliente.
- 2** Mientras tanto ponemos al fuego un cazo en el que **haremos el caramelo**. Echamos el **agua** y el **azúcar** y dejamos que se cocine a fuego fuerte, sin remover, hasta que tome un color dorado.
- 3** Aprovechamos para finalizar el flan batiendo, con ayuda de unas varillas, en un bol el **azúcar** y los **huevos**, hasta mezclarlos bien. Añadimos poco a poco la **crema de pera** sin parar de remover y reservamos. Controlamos el caramelo y en cuanto tenga el color dorado, lo retiramos y vertemos en los moldes. Repartiremos el caramelo por los bordes con cuidado y **colocamos sobre la base las dos láminas de pera** que habíamos reservado. Vertemos la mezcla de flan en los moldes y horneamos.
- 4** **Horneamos a 180° C = 360° F durante unos 45-50 minutos**, con calor arriba y abajo. Pasado ese tiempo comprobamos si ya está cocinado pinchando en el centro del flan con un palillo o pincho. Si el pincho sale mojado lo dejamos unos minutos más. Cuando el pincho salga limpio retiramos y dejamos enfriar sobre una rejilla. Una vez frío lo guardamos tapado en la nevera un mínimo de dos horas, para que enfríe y coja consistencia. Podemos acompañarlos de una bola de helado, nata montada o sólo, disfrutando así de todo su sabor.