

Hoy cocinamos en casa: FLAN CHINO

Completamos el menú chino propuesto para esta semana, y lo hacemos con un rico dulce, el flan chino. Un flan que, aunque parecido, es ligeramente diferente al que consumimos habitualmente en occidente, ya que por un lado su textura está entre la del flan y el tocino de cielo y, por otro lado, en vez de cocinarse al baño maría como la mayoría de los flanes, este se cocina al vapor.

Aunque os proponemos preparar este flan chino como postre que complementa el plato salado de *noodles* que publicamos también en la página web del museo, en realidad en China es habitual que los dulces se tomen en cualquier momento durante una comida y entre los platos salados, no teniendo porque consumirse como postres al final de la comida, como ocurre en occidente.

INGREDIENTES PARA EL FLAN CHINO (8 PERSONAS):

- 6 yemas de huevo
- 2 huevos tamaño M
- 125g de leche
- 300g de azúcar
- 125g de agua
- 1/2 cucharadita de vainilla líquida
- caramelo líquido comprado o hecho en casa (6 cdas. azúcar y 2 cdas. agua)

PASOS A SEGUIR PARA LA PREPARACIÓN DE EL FLAN CHINO:

1. Preparamos el caramelo líquido y cubrimos con él la base de una bandeja rectangular.
2. Ponemos el agua al fuego y cuando hierva añadimos el azúcar. Removemos hasta conseguir un almíbar ligero. Una vez hecho esto añadimos la vainilla y dejamos enfriar.
3. Aparte, en un cuenco batimos las 6 yemas y los 2 huevos enteros, y añadimos la leche y el almíbar ya frío. Mezclamos bien todo.
4. Echamos la mezcla, previamente colada, en el molde del caramelo y lo colocamos sobre una vaporera. Si no tenemos vaporera, podemos poner el molde en una cazuela con un par de dedos de agua, pero no directamente sobre su base sino sobre una rejilla o algo similar. Lo importante es que el molde no toque el agua para que el flan se haga al vapor.
5. Tapamos el molde con un papel de plata, ponemos la tapa a la cazuela y dejamos cocinar a fuego no muy alto durante unos 30/40 minutos aproximadamente, desde que el agua rompa a hervir. Pasado este tiempo podemos pinchar el flan con un palillo para comprobar si está hecho. Después lo dejaremos enfriar y estará listo para consumir!