

# ANGULO

## BURGOS

### *Falso flan de queso fresco Angulo*

Utilizamos 4 moldes de flan para preparar un postre untuoso, cremoso y refrescante que puede cambiar tanto como guste la cocinera. Basta con cambiar las moras por cualquier otra fruta.

- 100 g de azúcar
- 100 g de queso fresco Angulo
- 50 g de moras
- 50 g de azúcar avainillado
- 10 g de gelatina
- 1 limón
- 1 rama de vainilla
- 60 cl. de nata líquida
- 4 cucharadas (soperas) de leche

Mezclar el queso fresco Angulo con 35cl de la nata líquida,. Trabajando la mezcla hasta obtener una pasta uniforme.

Disolver la gelatina en la leche tibia y unirla a la pasta de queso fresco Angulo. Añadir 50 gr. de azúcar y el zumo del limón. Trabajar hasta que la mezcla sea homogénea.

Rellenar cuatro moldes de flan y refrigerar 4 horas.

Disolver el resto de azúcar en 20cl de nata líquida y cocer a fuego lento. Incorporar las moras – trituradas- y el azúcar avainillado y mantener 10 minutos a fuego suave, removiendo con frecuencia hasta que la salsa se reduzca. Enfríar.

Sacar los flanes de la nevera, desmoldar y acompañar con la salsa de mora.



4 pers.



270 min.



Alta

*Ignacio Medina*

*Crítico Gastronómico de la Guía del Ocio, y autor de numerosos libros, ha sido distinguido por la Real Academia Española de Gastronomía con el Premio Nacional de Gastronomía a la mejor labor periodística del año 2009.*

