



Flan de piña y chipotle

Categoría: Postre, Chiles

Un postre cremoso, dulce y con un toque sorpresivo. El caramelo, la piña y el toque picosito hacen de esta receta una versión moderna y deliciosa del flan tradicional.



Preparación
30 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 1 taza de azúcar
- 1 taza de queso crema
- 5 pzas de huevos
- 360 mls de leche evaporada
- 375 mls de leche condensada
- 250 mls de leche entera
- 2 pzas de de Chipotles Adobados La Costeña®
- 2 pzas de piña deshidratada
- Hojas de oro comestible c/s



Preparación

1. En un sartén caliente a fuego bajo dejar caramelizar el azúcar y vaciar sobre un molde para flan. Expandir por toda la superficie.
2. Licuar el queso crema con el huevo, los tres tipos de leche y los chiles Chipotles Adobados La Costeña®.
3. Vaciar en el molde con caramelo, tapar con papel aluminio y meter a hornear a baño maría a 100°C durante 20-30min.
4. Dejar enfriar y desmoldar.
5. Decorar con piña deshidratada y hojas de oro al gusto. Cortar en rebanadas y servir.