



FLAN DE GUAYABA Y QUESO

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 35 minutos

 Postre

INGREDIENTES

- 400 gramos de ate de guayaba
- 2 latas leche evaporada
- 2 latas leche condensada
- 4 huevos
- 250 gramos de queso doble crema La Villita a temperatura de ambiente
- Azúcar para el caramelo

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, un postrecito con el sabor de la guayaba y queso La Villita para que nuestros pequeños no se empalaguen y coman algo de fruta.

Primero, vamos a preparar el caramelo. Ponemos una taza y media de azúcar en una olla y calentamos hasta que derrita, no dejamos de mover para que no se pegue y lo ponemos en el molde que usaremos para el flan. Reservamos.

Con la ayuda de la licuadora vamos a poner 3/4 de la pasta de guayaba, el queso doble crema La Villita, los huevos, la leche condensada y la leche evaporada. Licuamos muy bien y con la ayuda de una palita, mientras está en el vaso de la licuadora, lo cremamos, o sea, lo batimos despacio hasta que la mezcla se sienta suave.

Pasamos la mezcla al molde y cocinamos a baño María por una hora, dependiendo la temperatura. Para asegurarnos de que está cocido, metemos un palillo. Si sale sin residuo, está listo, si no, dejamos media hora más.

Mientras esperamos, vamos a poner el resto del ate de guayaba en un plato apto para calentar y lo derretimos en el microondas por unos 2 o 3 minutos, para que quede mejor agregamos medio vaso de agua antes de calentar. Dejamos enfriar y reservamos.

Cuando el flan esté listo y a temperatura ambiente, lo metemos al refrigerador, donde debe pasar al menos 6 horas; para que al otro día podamos disfrutar de este manjar como se debe. Para servir ponemos la salsa de guayaba por encima.

¡De-li-cio-so!