



# Flan de queso y miel con granizado de orujo

Plato elaborado con productos de los ganadores de los Premios BBVA a los Mejores Productores Sostenibles 2024:

 **Beato de Tábara**  
Queso ecológico

 **Atalaya Bio**  
Miel de albaida y flor de aloe vera

 **Orulisa**  
Orujo

## COMPOSICIÓN

Flan de queso y miel  
Granizado de orujo

### Para el flan de miel

4 u de huevos grandes  
240 ml de leche entera  
120 ml de nata  
85 g de queso crema (a temperatura ambiente)  
30 Queso ecológico (Beato de Tábara)  
100 g de miel de albaida y flor de aloe vera (Atalaya Bio)  
2 g de extracto de vainilla  
C/n de azúcar (para caramelo líquido)

Precalentar el horno a 150°C. En una sartén colocar el azúcar, a fuego suave, hacer un caramelo líquido y volcar sobre las flaneras.

Triturar en un procesador de cocina todos los demás ingredientes hasta obtener una mezcla suave y homogénea. Verter la mezcla en las flaneras que preparamos con el caramelo. Disponer las flaneras dentro de una bandeja de horno y rellenar la bandeja con agua caliente hasta la mitad de las flaneras. Cocer a 150°C durante aproximadamente 50 minutos. Pasado este tiempo, retirar la bandeja del horno, y quitar las flaneras para que enfríen más rápido a temperatura ambiente. Luego, refrigerar durante al menos 4 horas. Reservar.

### ACABADO DEL PLATO

Hojas de menta fresca

Retirar los flanes de la nevera, un ratito antes de servir, para que no estén del todo fríos. Pasar una puntilla entre el flan cuajado y el borde de la flanera para facilitar que se desmolde. Voltear la flanera sobre un plato plano y agitar suavemente para que ceda y se deslice el flan. Verter aprovechando todo el caramelo de la flanera sobre el flan desmoldado. En un costado, colocar el granizado de orujo junto con unas hojitas de menta fresca.

### Granizado de orujo

100 g de orujo (Orulisa)  
250 g de azúcar  
250 g de agua  
4 un de hoja de gelatina

En un recipiente, hidratar las hojas de gelatina en abundante agua fría con hielo. Colocar los 250 g de agua junto con el azúcar en un cazo y llevar a hervor. Retirar del fuego e incorporar el orujo, escurrir las hojas de gelatina previamente hidratada, agregar a la preparación y mezclar. Volcar la elaboración en un recipiente y llevar al congelador. Una vez congelado, rascar con un tenedor para obtener un granizado fino y reservar en el congelador hasta el momento de utilizar.