

Aprende a preparar un delicioso quesillo

El **Quesillo** es un delicioso postre típico venezolano y quizás uno de los más conocidos, no puede faltar en un cumpleaños o simplemente cuando “se pica una torta”, siempre acompañado de una rica gelatina, haciendo un trío perfecto de sabores. El quesillo debe su nombre a los agujeros tan particulares que lo asemejan a un queso suizo. Es la versión criolla del flan, pero se diferencia por su textura y por que se le agrega tanto la clara como la yema del huevo. Cada familia le pone su toque especial que va desde vainilla, ralladura de limón, ron o hasta la cantidad de huevos, en cada casa hay un quesillo único, nunca probarás uno igual a otro. También existen algunas versiones como quesillo de coco, auyama, chocolate, maíz, piña, queso crema, parchita, café y dulce de leche por solo nombrar algunos. Imagínense que divino es merendar en la tarde con un pedacito de quesillo y tomarse un negrito (así le decimos al café negro o al espresso). Aquí encontraras la mejor receta de **quesillo** para que te quede perfecto.

INGREDIENTES

- 1 lata de leche condensada
- 5 huevos
- 5 cucharadas de azúcar (para el caramelo)
- 1 chorrito de ron
- Leche (la misma medida de la lata de leche condensada)
- Vainilla

PREPARACIÓN

1. En una lata de metal redonda de galletas tipo danesa agregar $\frac{1}{4}$ de agua y 5 cucharadas de azúcar, mover constantemente pero evitando que se queme, ese es el caramelo y el color debe ser dorado.
2. Aún caliente, el caramelo se debe esparcir por todo el molde y luego se deja enfriar.
3. Aparte se pone en la licuadora (o si deseas puedes usar la batidora) los huevos, la leche condensada y la leche, hasta que quede homogéneo (aprox. 3 minutos).
4. Se añade al final un poquito de vainilla, y/o ron.
5. Se incorpora la mezcla al molde y se pone a baño de maría durante una hora y 15 minutos.
6. Nota: Si el baño maría es en el horno, la temperatura debe ser de 350° F o de 175° C.

7. Puedes introducir un palillo, si sale limpio está listo.
8. Metelo al refrigerador por lo menos por 5 horas, desmoldar y servir.

Aquí unos tips:

- Los huevos deben estar a temperatura ambiente al momento de licuarse y que sean lo más frescos posible (nada de huevos que tienen 2 meses en la nevera)
- El caramelo no debe quemarse demasiado, sino se pone amargo.
- Yo uso leche líquida (la de cartón o botella) la leche en polvo pone el quesillo muy cremoso y casi no le salen los huequitos.
- El quesillo tradicional lleva leche condensada, eso ayuda a darle esa textura tan especial.
- Para que los huequitos se hagan más notorios, licúa los huevos, leche condensada, leche y ron a baja velocidad y por menos de un minuto, así la mezcla se llena de burbujas de aire.

¡Que lo disfruten!

Receta de Anna's Pastelería