Receta de torta de pan tipo quesillo

A este plato también se le llama flan o budín de pan. A diferencia de la torta de pan tradicional, el quesillo tiene una consistencia más suave, fina y sin grumos, por lo que su presentación es mucho más elegante.

Si quieres disfrutar de un delicioso postre, entonces busca los ingredientes y sigue los pasos para que descubras cómo hacer torta de pan tipo quesillo en muy poco tiempo. ¡Manos a la obra!

Ingredientes para hacer Torta de pan tipo quesillo:

- 200 gramos de pan
- 600 mililitros de leche (2½ tazas)
- 230 gramos de huevos (4 huevos medianos)
- 120 gramos de azúcar
- 5 mililitros de vainilla
- 2 gramos de naranja o mandarina confitada
- 90 gramos de azúcar (para el caramelo)
- 5 mililitros de ron o de sabor artificial a ron.

Preparación:

1.Es común que en muchas recetas recomienden utilizar pan de días anteriores. Para esta receta de torta de pan tipo quesillo sin leche condensada, te sugerimos usar pan fresco, puesto que el sabor del pan envejecido puede ser desagradable para paladares exigentes. En nuestra receta utilizamos panes frescos hechos por nosotros mismos.

2.Después de pesar todos los ingredientes para la torta de pan tipo quesillo sin mantequilla, lleva al fuego la leche y los palos de canela. Deja la leche lo suficiente para calentarla, no es necesario que hierva. Agrega la vainilla y la cáscara de mandarina confitada para infusionar y extraer su sabor.

3.Cuando la leche esté bien caliente, apaga el fuego y agrega el pan cortado en cubos pequeños para que se hidrate

completamente.
Asegúrate de que todos los trocitos de pan se humedezcan.

4.Mientras la mezcla anterior se enfría, prepara el caramelo para flan que cubrirá todo el molde. Para esto, coloca los 90 g de azúcar en una quesillera de unos 20 cm de diámetro y 8 de alto, o en cualquier otro molde con tapa y con las mismas dimesiones. Llévala a la cocina a fuego muy bajo.

Es importante prestar atención en esta fase, pues el caramelo puede quemarse con un descuido y amargar su sabor. Cuando obtenga un bonito color dorado, retira la quesillera del fuego ayudándote de unos guantes de cocina. Es importante que no revuelvas con una cuchara, simplemente mueve el envase para que el azúcar se caramelice de manera uniforme.

5.Una vez esté bien caramelizado, distribuye el almíbar por todos los lados de la quesillera. Deja que enfríe. Es posible que, al enfriar, se escuche como si se quebrara el caramelo. Es normal y no afecta para nada el postre.

6.Cuando el pan se hidrate por completo, vierte en la licuadora los huevos, el azúcar, el ron (o sabor artificial) y el pan ya bien hidratado junto con la leche. Recuerda retirar los palos de canela. Licua muy bien para obtener una mezcla sin grumos. Recuerda que la consistencia del quesillo es delicada y suave.

7.Ahora, solo falta cocinar esta torta de pan tipo quesillo sin horno. Vierte la mezcla en la quesillera -o en el molde que preparaste- y tápala muy bien para impedir que le entre agua. Colócala dentro de una olla más grande y tapa la quesillera.

8.Llena de agua la olla grande hasta que alcance más o menos la mitad de la quesillera y calienta a fuego medio. Deja hervir por 1 hora 20 minutos, aproximadamente. Mientras transcurre el tiempo

de la cocción,
revisa el nivel del agua dos o tres veces para evitar que se evapore por
completo, pero no destapes la quesillera.

9.Pasado ese tiempo, saca la quesillera e introduce un
cuchillo en tu torta de pan tipo quesillo fácil. Debe salir un poco húmedo,
pero sin rastros de la mezcla. Deja enfriar por completo antes de
desmoldar. Sirve frío.

Sugerencias

Ya ves lo fácil que es preparar esta torta de pan tipo
quesillo, una versión diferente del típico quesillo casero. En esta
preparación también puedes usar panes dulces y reducir la cantidad de
azúcar de la preparación.

Por otro lado, si no tienes palitos de canela puedes usar
canela en polvo y, si no tienes licuadora, puedes mezclar los ingredientes de
esta torta de pan casera con una batidora de mano. Ten en cuenta que puede
que lo se mezclen lo suficiente para que la textura te quede suave como de quesillo, ¡pero estará igual de deliciosa!

Receta de Recetasgratis.net