

Flan higadillos de pollo al caramelo de porto

Tipo de plato: Masas y Postres · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Soufflé

INGREDIENTES

0

160 gr	Azúcar
400 gr	Higadillos
600 ml	Nata
250 ml	Oporto
	Pimienta negra
	Sal
1	Yema de huevo

ELABORACIÓN

Del libro: "La cuisine de mes bistrots" de Guy Savoy

Limpiad los higadillos. Pasarlos por la th o batidora potente. + la yema + nata + sal + pimienta.

Preparad un caramelo con el azúcar y el Porto.

Caramelizar 4 flaneritas y + la crema de higadillos.

Meted a horno a baño maría 150º, 25 min.

Servid caliente.