

Flan higadillos de pollo al caramelo de porto

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos

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.