

Flan de calabacines

Tipo de plato: Legumbres, Verduras, Arroz | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos | Dificultad:

INGREDIENTES

0
2 Calabacines
Sal
200 ml Leche
2 cucharada/s Cebollino - picado
Nuez moscada
5 Huevos
250 gr Queso Burgos
20 gr Mantequilla
2 Cebollas
Pimienta negra

ELABORACIÓN

Pedro Subijana Se lavan los calabacines se les quita los extremos y se pican, las cebollas se pelan y se pican, se doran en una cazuela con la mantequilla, se añade el calabacín y se rehogan a fuego moderado durante 5 minutos, se deja enfriar. Se bate el queso se sazona con sal y pimienta y se le añade los huevos de uno en uno, una pizca de nuez moscada, el cebollino, y la cebolla con los calabacines ya fríos, se empapa con la leche, se mezcla bien y se deposita en un molde untado de mantequilla, se calienta el horno a 170° sobre la placa del horno se vierte agua hirviendo, hasta que cubra la mitad de la altura del molde, y se deja en el horno durante 40 minutos, cuando el flan este hecho se deja reposar 5 minutos fuera del horno, se desmolda sobre una fuente redonda, se napa con una salsa de tomate o de calabacín y se sirve. (Yo le intercale a la mezcla de calabacín, jamón cocido en su jugo en lata, de la marca el corte inglés que es riquísimo) es una comida muy ligera pues se puede comer fría, para estos días de tanta calor deseo que les guste.

Comentario Delmare

yo no lo cocino al baño maria, me sale mucho mejor en seco.