

# Flan de Coliflor con Ensalada

Tiempo de preparación: 90 Min



## Ingredientes

**Cebolla picada y rehogada:** 1 unidad

**Huevos:** 3 Unidades

**Queso Crema:** 240 grs

**Queso rallado:** 1/4 Taza

**Coliflor:** 1 Unidad grande

**Pimienta:** c/n

**Sal:** c/n

## Ensalada

**Aceite De Oliva:** 1/4 Taza

**Azucar rubia:** 1 cda

**Rúcula:** 1 Atado

**Jugo de una naranja:** 1 unidad

**Remolacha en rodajas finitas:** 200 grs

**Calabaza en rodajas finitas:** 200 grs

**Eneldo picado:** 2 cdas

**Menta picada:** 2 cdas

**Vinagre:** 3 cdas

## Salsa

**Curry en polvo:** c/n

**Queso Crema:** c/n

**Mayonesa:** c/n

## Preparación de la Receta

### Flan

- Cocinar las flores de la **coliflor** en agua hirviendo con sal hasta que estén tiernas.
- Licuar la *coliflor* con la *cebolla*, los huevos, queso *crema* y queso rallado.
- Salpimentar.
- Verter en una flanera enmantecada y cocinar a baño maría en un horno a 160 °C durante 45 minutos.

## Salsa

- Mezclar la *mayonesa* con un poco de queso *crema* y *condimentar* con el polvo *curry*.

## Ensalada

- En una placa para horno con aceite, cocinar remolachas y calabazas condimentadas con sal y pimienta hasta que estén tiernas.
- Reservar.
- En un bowl mezclar las hojas de *rúcula*, la *menta*, el *eneldo*, las calabazas y las remolachas.
- *Condimentar* con una vinagreta a base de aceite de oliva, *vinagre*, *jugo de naranja* y azúcar rubia.

## Armado

- Servir el flan en tajadas gruesas y acompañarlo con la salsa y la ensalada.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/flan-de-coliflor-con-ensalada>