

Flan de Maíz

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Leche: 500 cc

Almendras: 50 g

Granos de choclo: 300 g

Sal y Pimienta: A gusto

Cebolla de verdeo: 100 grs.

Zucchini: 400 g

Jamón crudo: 50 g

Manteca: 50 g

Huevos: 4 Unidades

Pan Lactal: 4 Rodajas

Albahaca: 2 cdas.

Aceite De Oliva: 20 cc

Queso rallado: 150 g

Salsa

Manteca: 20 g

Sal y Pimienta: A gusto

Ciboulette: 50 g

Jamón crudo: 40 g

Hojas de menta: 10 Unidades

Vino espumante: 50 cc

Varios

Aceite De Oliva:

Pimienta Negra: Cantidad necesaria

Hojas de menta:

Preparación de la Receta

- Corte los zucchini en láminas finas.
- Quite la corteza del pan.
- Corte la *cebolla* de verdeo en láminas.
- Corte la *albahaca* en tiras finas.
- Corte el *jamón* crudo en tiras finas.

- Corte las almendras en láminas finas.
- Forre un molde previamente enmantecado con las láminas de zuchinis (Reserve algunas para cubrir el flan). Cubra con las rebanadas de pan. Reserve.
- En una sartén con aceite de oliva y una cucharada de *manteca* coloque la *cebolla* de verdeo, el *jamón* crudo y la *albahaca*.
- Mezcle y agregue el *choclo*.
- En una olla coloque la leche, sal y pimienta. Deje *hervir*.
- En un bowl coloque los huevos, bata bien e incorpore la leche de a poco.
- Agregue las verduras salteadas, el queso parmesano rallado y las almendras.
- Coloque la preparación dentro del molde. Cubra con las láminas de zuchinis reservadas y tape con papel de aluminio.
- Precaliente el horno a 180°.
- Coloque el molde sobre una fuente con agua y cocine a baño María en horno durante veinte minutos.
- Retire, desmolde y corte en porciones.

Salsa

- Pique el *ciboulette* y la *menta*.
- Corte el *jamón* crudo en tiras finas.
- En una sartén con *manteca*, coloque el *ciboulette*, la *menta*, desglace con vino blanco, deje evaporar en alcohol y condimente con sal y pimienta.
- Añada una nuez de *manteca*, mezcle y deje reducir.

Presentación

- En la base del plato coloque la salsa, encima dos porciones de flan de zuchini.
- Rocíe con aceite de oliva, pimienta y decore con hojas de *menta*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/flan-de-maiz-3>