

Flan de maíz

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Leche: 30 cc

Sal gruesa: A gusto

Yemas: 6 Unidades

Manteca: 1 cda.

Harina de Maíz: 500 grs.

Huevos: 4 Unidades

Agua: 2 L

Crema de leche: 500 cc

Salsa

Cebolla: 1 Unidad

Fondo de ave: 100 cc

Chorizo colorado: 1 Unidad

Vino Blanco: 100 cc

Pechuga de pollo: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- En una *cacerola* caliente el agua con la leche, la sal y la *manteca*.
- Vierta la *harina* de maíz en forma de lluvia.
- Cocine durante 1 minuto.
- Deje enfriar.
- Procese la *polenta* con los huevos, las yemas y la *crema* de leche.
- Enmanteque moldes individuales y llene con la preparación.
- Cocine en horno a baño maría durante 15 minutos o hasta que doren.

Salsa

- Corte el chorizo en rodajas y dore en una sartén.
- Reserve.
- Pique la *cebolla*.
- Corte la *pechuga* en tiras finas.
- En la misma sartén donde doró el chorizo saltee la *cebolla*.

- Agregue el *pollo* y dore.
- Deglase con el vino y el fondo de carne.

Presentación

- En el centro de un plato disponga un flan, encima una *rodaja* de chorizo.
- Alrededor sirva la salsa.

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