Flan de Puerros y Queso Manchego



Ingredientes

Huevos: 3 Unidades
Maicena: 1 cda
Nata 35%: 300 miliitros
Puerro: 1 unidad
Rebanadas de pan de molde: 6 Unidades
Diente de ajo: 1 unidad
Mantequilla: c/n
Pan Rallado: c/n
Queso manchego rallado: 100 Gramos
Sal y Pimienta: c/n

Salsa

Azucar: 1 cdta
Diente de ajo: 1 unidad
Pimiento de piquillo: 150 Gramos
Aceite De Oliva: c/n
Cebolla: 1 unidad
Nata 35%: 200 miliitros
Sal y Pimienta: c/n

Preparación de la Receta

- Cortar todo el *puerro* -incluida la parte verde- en juliana muy fina y lavar bien.
- Picar el *ajo* y poner en un bol con los huevos, la *nata*, el queso, la *maicena* y la sal y la pimienta.
- Mezclar bien.
- Engrasar moldes aptos para horno y pasar pan rallado.
- Llenar 3/4 partes con *puerro* crudo y luego rellenar con la mezcla de *huevo* y *nata*.
- Terminar poniendo un disco de pan.
- Hornear durante 30-40 minutos a 160º C.
- Mientras, hacer la salsa *saltear* la *cebolla* en *brunoise*, el *ajo* y el *pimiento*.
- Añadir azúcar, condimentos y la *nata*.
- Cocinar unos minutos y triturar.
- Servir con los flanes.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/flan-de-puerros-y-queso-manchego