

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 cda

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 160° 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.