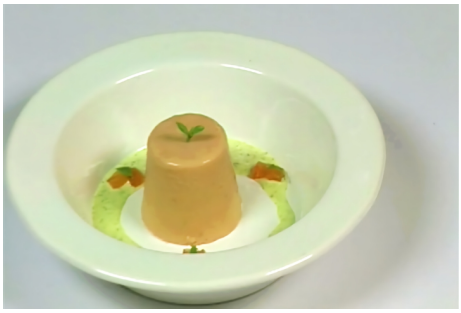
Flan de tomates confitados con mayonesa verde



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Leche descremada: 300 cc
Azucar: 5 grs.
Ajo: 1 Diente
Aceite De Oliva: 10 cc
Tomillo: 5 g
Pimienta: 5 g
Sal: 5 g
Tomate: 600 grs.
Claras de huevo: 4 Unidades

Mayonesa verde

Leche descremada: 10 cc
Pimienta: 5 g
Mayonesa light: 50 g
Albahaca: 5 g
Sal: 5 g

Preparación de la Receta

- Corte los tomates en cuartos y quite las semillas, luego colóquelos sobre una placa siliconada y pincélelos con aceite, condimente con sal y pimineta y agregue azúcar, *ajo* picado y *tomillo*, cocine en horno a 120°C durante 2 horas.

Mayonesa verde

- Blanquee las hojas de *albahaca* en agua hirviendo con sal durante 10 segundos
- Pasado este periodo retire las hojas y colóquelas en agua fría.
- En una procesadora incorpore **mayonesa** light, *albahaca*, leche descremada, pimineta y sal, procese hasta unificar los ingredientes.

Armado

- En un recipiente coloque leche, tomates confitados, claras de *huevo*, sal y pimineta, procese los ingredientes con un mixer y luego vierta la preparación en moldes individuales de flan, cocine a baño de maría en horno a 160°C durante 30 minutos.
- Pasado el periodo de cocción resérvelos en la heladera y una vez fríos desmolde.

Presentación

- Sirva en un plato hondo un flan y acompañe con la *mayonesa* verde.

Tips

-

- Flan de tomates confitados con mayonesa verde

- 107 *calorías* por porción.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/flan-de-tomates-confitados-con-mayonesa-verde