

# Flan de tomates confitados con mayonesa verde

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Leche descremada:** 300 cc

**Azúcar:** 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 pimienta 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, pimienta y sal, procese hasta unificar los ingredientes.

## Armado

- En un recipiente coloque leche, tomates confitados, claras de *huevo*, sal y pimienta, 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>