

Flan de tomates

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Ensalada

Jugo de Limón: 10 cc

Aceite De Oliva: 60 cc

Jugo de Naranja: 10 cc

Sal y Pimienta: A gusto

Lechugas variadas: 200 g

Flan

Morrón colorado: 1 Unidad

Huevos: 2 Unidades

Yemas: 3 Unidades

Albahaca: A gusto

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Sal y Pimienta: A gusto

Tomates: 500 g

Preparación de la Receta

Flan

- Pele los tomates, corte en cuartos, retire las semillas y pase por un prensaverduras hasta obtener la pulpa.
- Queme la piel del *morrón* sobre fuego directo, luego retírela junto con las semillas y las nervaduras y finalmente procese la carne del *morrón*.
- Pique groseramente la *albahaca* y rocíe con aceite de oliva.
- En un bowl combine el puré de tomates, de morrones, los huevos, las yemas, sal, pimienta y *albahaca*.
- Vierta dentro de un molde enmantecado y cubra con un papel aluminio.
- Cocine a baño María en el horno precalentado a 160° C durante 40 minutos aproximadamente.

Ensalada

- En un bowl mezcle el *jugo* de *naranja*, de *limón*, sal y pimienta.
- Vierta el aceite de oliva poco a poco sin dejar de mezclar hasta emulsionar
- Corte las hojas de *lechuga* con las manos y aderece con la emulsión.

Presentación

- En una fuente desmolde el flan y corone con la ensalada.

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