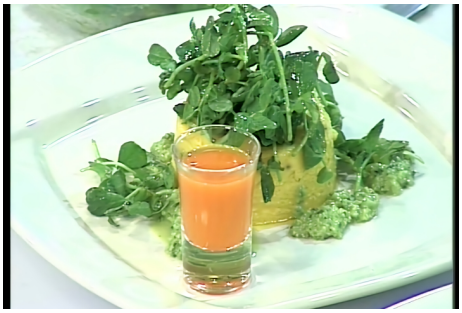
Flan de verduras sobre coulis de tomates



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Pimienta negra recién molida: A gusto
Huevos: 3 Unidades
Zanahorias: 4 Unidades
Pure de tomate: 50 cc
Sal: A gusto
Perejil picado: A gusto
Crema de leche: 100 cc

Preparación de la Receta

- Pelar las zanahorias y cocinar en agua salada, hacer un puré, *condimentar* con sal y pimienta negra recién molida
- Agregar los huevos, la *crema* de leche y mezclar bien
- Colocar la preparación en moldes para flan y cocinar en horno a baño de María.

Presentación

- Una vez frío desmoldar y emplatar sobre una base de puré de tomates
- Espolvorear con *perejil* picado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/flan-de-verduras-sobre-coulis-de-tomates