

# Flan di finocchi

Tiempo de preparación: 30 Min



### Ingredientes

Lima: 1 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Huevo: 1 Unidad

Hinojo: 600 g Manteca: 30 g

Claras: 2 Unidades

#### **Armado**

Manteca: Cantidad necesaria

Puerros: 4 Unidades

Sal: A gusto

#### **Presentacion**

Mezclum de Hojas Verdes: Cantidad necesaria

# Preparación de la Receta

- Elimine las hojas del *hinojo* y corte en juliana fina.
- Exprima la lima.
- En una sartén con manteca saltee el hinojo a fuego fuerte durante 3 minutos.
- Incorpore el jugo de lima, procese y deje enfriar.
- Bata las claras a punto nieve.
- En un bowl mezcle el hinojo procesado con el huevo.
- Incorpore las claras batidas a nieve con movimientos envolventes.
- Condimente con sal y pimienta.

#### **Armado**

• Blanquee el puerro en abundante agua salada hirviendo y separe las hojas.

- Enmanteque los moldes para budín individuales y forre, la base y las paredes con las hojas del *puerro* blanqueadas, sin que sobresalgan de los bordes.
- Rellene con la mezcla de hinojos y huevo.
- Cocine a baño María en el horno precalentado a 170°C hasta que coagulen.

### Presentación

- Forme un colchón de mezclum en el borde de un plato.
- Rocíe con aceite de oliva y jugo de lima.
- Desmolde el flan en el centro.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/flan-di-finocchi