

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

Claros: 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>