



RECETA CLASE 5

Flan tricolor:

- INGREDIENTES para 6-8 personas:
 - 2 cebollas
 - 1 puerro
 - 2 zanahorias
 - 1 brécol (200gr aprox)
 - 300 ml nata
 - 3 papas
 - Pimienta, aceite, sal y nuez moscada
 - 6 huevos

Modo preparación:

Pelar y picar las cebollas, repartirlas en 3 calderos, poner un chorrito de aceite y hacer a fuego suave. Mientras se va haciendo la cebolla podemos preparar el resto ingredientes: pelar y cortar la zanahoria en ruedas finas, el brécol lavar y quitar la parte del tronco más dura y trocear, el puerro quitar la parte exterior y cortar en ruedas finas.

Cuando la cebolla esté un poco hecha añadiremos a uno de los calderos la zanahoria porque tarda más en hacerse.

Pelar, lavar y cortar las papas en trozos no muy grandes poner en cada caldero menos en el de la zanahoria, dejar hacer durante unos minutos, añadir el puerro y remover, y en el otro caldero el brécol, poner la papa en el caldero de la zanahoria y mover.

Después de unos minutos añadir a los tres calderos 100ml de nata en cada uno y agua hasta que cubra las verduras. Echar sal, pimienta y nuez moscada al gusto en los tres calderos. Dejar cocer y cuando las verduras y las papas estén blandas retirar del fuego y triturar con ayuda de una minipimer cada caldero, dejar enfriar unos minutos y añadir dos huevos en cada caldero sin dejar de remover para que no se cuaje.

Probar cada crema y rectificar de sal, repartir por capas en los moldes de flan, la primera sería la de zanahoria porque es más espesa y las otras dos al gusto pero con cuidado para que no se mezclen.

Introducir en el horno a 180º durante 15 min. dependiendo del horno.

Comprobar si está pinchando con un cuchillo en el centro.

Dejar enfriar en el molde y desmoldar.