

Receta: Flan de Ahumados

Jueves, 31 de Diciembre de 2009 00:00

Ingredientes: 500 gr. de harina
1 sobre de levadura liofilizada
250 ml. de agua templada
1 dl. de aceite
Sal

Para el relleno: 1 cebolla
1 puerro
50 ml. de aceite de oliva
200 gr. de bacalao ahumado
1 cucharadita de eneldo picado
4 huevos
500 ml. de nata líquida
Aceite para untar el molde
Mayonesa para acompañar
Huevas para acompañar
Hojas de ensalada para acompañar

Preparación: Pela y pica la cebolla y el puerro. Estofala en una sartén hasta que este transparente, retira del fuego, salpimienta y reserva. Retira del envase el bacalao ahumado y picalo finamente, incorpora a la cebolla, mezcla bien, salpimienta y espolvorea con el eneldo picado.

Bate los huevos con la nata, hasta conseguir una preparación homogénea, incorpora la mezcla de la cebolla, comprueba el punto de sazón y reserva.

Precalienta el horno a 180°. Unta unos moldes individuales con aceite de oliva, rellena con la mezcla de huevos y hornea a baño maría durante 30 minutos. Retira del horno, deja enfriar y sirve acompañado de hojas de ensalada fresca y una mayonesa con huevas.