

FLAN DE ACELGAS

- 100gr de acelgas
- 25gr de queso rallado
- 1 huevo XL
- 50ml de leche evaporada
- 1/2 pastilla de avecrem de pollo
- 200ml de salsa de tomate
- 3 huevos
- Sal y mantequilla

Introducir en el horno una bandeja con 1,2L* de agua.

Precalentar a 160°C.

En una olla cocer las acelgas durante 10min en agua con sal.

Escurrir muy bien. Reservar el agua.

Meter las acelgas, el huevo, la leche y la pastilla de pollo desmenuzada en el vaso de la batidora. Triturar hasta obtener un puré fino.

Añadir el queso rallado y mezclar.

Untar con mantequilla 2 flaneras.

Llenarlas sin llegar al borde.

Cuando el horno alcance la temperatura, poner las flaneras al baño maría dentro del horno, 25-30min.

Cocer los 3 huevos restantes en la misma agua de las acelgas, durante 10 minutos, con un chorrito de vinagre.

Calentar la salsa de tomate.

Trocear los huevos en láminas.

En un plato llano, colocamos los flanes, regamos con el tomate alrededor, y las láminas de huevo.

*Para calcular la cantidad de agua justa que debe llevar la bandeja, llenamos las flaneras de agua las metemos en la bandeja y vamos llenándola de agua hasta casi el borde de las flaneras. Sacamos las flaneras y medimos la cantidad de agua que queda en la bandeja. La apuntamos en la receta para próximas ocasiones.