

## FLANES DE CALABACÍN

**Preparación: 40 MINUTOS - Dificultad: MEDIA - Coste: MEDIO**



### Ingredientes para 4 personas

calabacín, 500 gramo

huevo, 4 unidad

nata líquida, 1/2 taza

queso gruyere, 80 gramo

sal, al gusto

pimienta blanca molida, al gusto

nuez moscada, al gusto

mantequilla, 3 cucharada



### PREPARACIÓN:

Lavar los calabacines, escurrirlos y picarlos. Derretir 2 cucharadas de mantequilla en un cazo de fondo grueso y freír los calabacines a fuego muy suave durante 15 minutos; agregar un poquitín de agua si ve que se secan demasiado. Apartar del fuego. Colocar los calabacines en el vaso de la batidora con los huevos, la nata líquida, sal, pimienta y nuez moscada. Batir hasta conseguir un puré espeso. Rallar el queso y mezclarlo con la mezcla anterior. Untar 4 moldecitos o flaneras con la mantequilla restante y verter el preparado. Cocer al baño María unos 20 minutos o hasta que estén cuajados.