

## FLANECITOS DE CALABACÍN

**Preparación: 30 MINUTOS - Dificultad: MEDIA - Coste: BAJO**



### Ingredientes para 4 personas

calabacín, 2 unidad

menta, 4 hoja

huevo, 3 unidad

mantequilla, 30 gramo

sal, al gusto

pimienta blanca molida, al gusto



### PREPARACIÓN:

Pelar los calabacines de modo que se obtengan cintas de corteza. Reservarlas y cortar la pulpa en rodajas gruesas. Depositarlas en una cazuela de vidrio. Agregar la mitad de la mantequilla y medio vaso de agua. Llevar al microondas y cocinar en el microondas en máxima potencia 8 minutos; dejar entibiar. Colocar las cintas de corteza en otra cazuela. Cubrir con agua caliente y sazonar. Llevar al microondas y cocinar 3 minutos. Escurrir y refrescar en agua fría. Aplastar la pulpa de calabacín con un tenedor. Agregar la menta picada, salpimentar e incorporar los huevos batidos. Engrasar con mantequilla restante unas flaneritas individuales y tapizarlas con las cintas de calabacín. Llenarlas con el puré y cubrir éste con las cintas sobresalientes. Cocinar 10 minutos en potencia media. Extraer y servir calientes y demoldados, acompañados de un puré de pimientos rojos.