

FLANES DE FOIE-GRAS

Preparación: 15 MINUTOS - Dificultad: MEDIA - Coste: BAJO



Ingredientes para 4 personas

diente de ajo, 4 unidad

huevo, 1 unidad

clara de huevo, 1 unidad

nata líquida, 1/3 taza

foie-gras de ave, 50 gramo

mantequilla, 1 cucharada

sal, al gusto

pimienta molida, al gusto



PREPARACIÓN:

Cocinar 3 minutos los dientes de ajo pelados con una cucharada de agua y cubiertos, en la potencia máxima del microondas. Prensarlos y batirlos con el huevo, la nata, la clara y el foie-gras. Salpimentar. Engrasar con la mantequilla 4 flaneras y distribuir sobre ellas el batido. Cubrirlas y cocinar 4 minutos al 50% de potencia. Desmoldar y servir con rebanadas de pan negro y ensalada.