

FLAN DE ZANAHORIAS

Preparación: 50 MINUTOS - Dificultad: MEDIA - Coste: MEDIO



Ingredientes para 6 personas

zanahoria, 750 gramo	pan rallado, 100 gramo
huevo, 4 unidad	aceite, 6 cucharada
cebolla, 1 unidad	estragón, al gusto
nata líquida, 1/2 taza	nuez moscada, al gusto
leche, 1 taza	sal, al gusto
queso rallado, 2 cucharada	pimienta molida, al gusto
harina, 1 cucharada	



PREPARACIÓN:

Pelar las zanahorias, lavar y cortarlas en rodajas finas. Pelar y picar la cebolla. Colocar las zanahorias, la cebolla y 4 cucharadas de aceite en una fuente honda. Salpimentar, agregar el estragón y remover. Meter la fuente en el microondas a máxima potencia durante 15 minutos. Sacar, escurrir las zanahorias y reservar el jugo. Batir los huevos en un cuenco y añadir la nata líquida y la mitad de la leche. Remover todo bien y agregar las zanahorias. Engrasar un molde y verter la mezcla de zanahorias dentro; espolvorear con pan rallado, tapar con papel transparente e introducir en el microondas durante 15 minutos más. Sacar y desmoldar. Calentar 2 cucharadas de aceite, añadir la harina y meterlo 2 minutos en el horno. Incorporar la leche, el jugo reservado, la nuez moscada y salpimentar. Cocer durante 4 minutos y agregar el queso.