

## FLANES DE CHAMPIÑONES A LAS TRUFAS

**Preparación: 20 MINUTOS - Dificultad: MEDIA - Coste: MEDIO**



### Ingredientes para 4 personas

huevo, 4 unidad	trufa, 1 unidad
champiñón, 500 gramo	mantequilla, 2 cucharada
vino de jerez, 1/3 taza	sal, al gusto
leche, 1,1/2 taza	pimienta blanca molida, al gusto
maicena, 2 cucharada	nuez moscada, al gusto



### PREPARACIÓN:

Quitar la tierra a los champiñones, lavarlos y laminarlos. Poner los champiñones, junto con 1 cucharada de mantequilla, en una cazuela de loza o vidrio que disponga de tapa. Llevar al microondas, conectar la máxima potencia y cocinar 6 minutos, removiendo a mitad del proceso. Extraer la mitad de los champiñones y reservarlos. Agregar a la cazuela la maicena disuelta en 1 taza de leche y el jerez. Cocinar 4 minutos, removiendo una vez. Incorporar la sal y las especias, remover y reservar. Batir los huevos en un cuenco, y sin dejar de batir, añadir el resto de la leche caliente. Salpimentar e incorporar los champiñones reservados. Mezclar y llenar 4 flaneritas con esta preparación. Introducir en el microondas disponiéndolas en círculo y cocinar 3 minutos. Dejar reposar 2 minutos y desmoldar. Servir con la salsa de champiñones y la trufa picada por encima.