

## FLANES DE TOMATE

**Preparación: 55 MINUTOS - Dificultad: MEDIA - Coste: BAJO**



### Ingredientes para 4 personas

huevo, 3 unidad	anchoa en conserva, 4 unidad
cebolla pequeña, 1 unidad	mantequilla, 1 cucharada
tomate(maduro), 4 unidad	aceite de oliva, al gusto
leche, 1 taza	azúcar, 1 cucharada
pan de molde, 4 rebanada	sal, al gusto
pepinillo en vinagre, 8 unidad	pimienta molida, al gusto



### PREPARACIÓN:

Poner un cazo al fuego con agua y cuando comience a hervir, agregar los tomates y dejarlos cocer durante un par de minutos o tres; sacarlos, refrescarlos un poco, pelarlos y picarlos muy menudos. Pelar la cebolla y picarla menuda. Calentar cuatro cucharadas de aceite en una sartén y freír la cebolla y los tomates. Hacerlos puré y agregarles el azúcar. Mezclar bien el azúcar con la salsa de tomate y reservarla hasta su utilización. A continuación, cascar los huevos en un cuenco y batirlos como para tortilla. Calentar la leche y agregarla a los huevos sin dejar de batir. Salpimentar al gusto. Untar el interior de cuatro flaneritas individuales con una capa fina de mantequilla y verter el preparado de flan en ellas. Seguidamente, escoger una cazuela donde quepan las flaneras y ponerlas dos dedos de agua. Introducir las flaneras en ella y cocer al baño María en el horno o al fuego durante quince minutos ó hasta que compruebe con una aguja o pincho que están bien cuajados. (Hay que procurar que durante el la cocción no entre agua en las flaneras). Cortar cuatro redondeles de las rebanadas de pan con ayuda de un cortapastas o con el borde de una taza o vaso. Calentar abundante aceite y freír el pan, colocandolo a continuación en una fuente o en cuatro platos. Desmoldar los flanes y colocarlos cada uno en una rebanada de pan. Repartir la salsa de tomate alrededor y adornar con los pepinillos y las anchoas.