FLAN DE BRÓCOLIS

Categoría: acompañamiento

Difiicultad: fácil

Ingredientes

* 300gr Brocoli
* 150ml crema de leche
* 3 huevos
* 40gr queso parmesano
* 1 diente de ajo
* 1 pizca de eneldo
* Aceite, sal y pimienta
* Tocino (tocino)

------------------ (para la salsa romesco)

* 12 almendras tostadas.
* 10 avellanas
* 1 cabeza de ajo
* 1 pimentón rojo
* 2 tomates maduros
* 100 ml aceite oliva
* ½ taza de vinagre
* 1 rebanada de pan frito

 PREPARACIÓN (para el flan)

1. SEPARAR flores de brocoli y cocerlas al vapor (o en su defecto hervirlo), Una vez que se enfríe, lo procesamos hasta obtener un puré.
2. INTEGRAR al puré, la crema de leche, el huevo batido, queso, eneldo y ajo.
3. PONER al punto de sal.
4. AÑADIR a la mezcla el queso rallado, los huevos batidos y el eneldo.
5. ENMANTECAR el molde o usar papel vegetal y colocar la mezcla
6. PRECALENTAR el horno a 200ºC y hornear al baño maria 45 minutos.(o hasta que el pincharlo con un platillo o cuchillo salga seco.
7. DEJAR enfriar, desmoldar y acompañar con salsa romesco y unos brotes frescos.

PREPARACION (salsa romesco)

1. ASAR 1 cabeza de ajos, dos tomates y un pimentón rojo
2. TRITURAR las verduras asadas junto con una rebanada de pan frito, 12 almendras tostadas, 10 avellanas 100ml de aceite y 1/2 vaso de vinagre.
3. PONER al punto de sal y pimiento la salsa y dejar reposar.
4. SERVIR juntos con la salsa romesco y unos brotes de lechuga frescos.