

Será por recetas



Flan de judías

Recetas de verduras

 4 Personas

 120 Minutos

 Media

 Enviada el 15/10/2012

Ingredientes

- 1 kg de judías verdes de las redondas
- 4 huevos
- Pimienta
- 1 vaso de leche
- Mantequilla
- Negra molida
- 1 vaso de nata líquida
- Sal

Elaboración

Antes que nada, picar y lavar las judías para hervirlas unos 20 minutos, y después escurrirlas.

Poner en una sartén grande 1 cucharada de mantequilla y cuando se caliente rehogar en ella la cebollita rallada; añadir la nata y las judías y dejarlo hervir a fuego muy lento 5 minutos más.

En otra cazuela calentar otras 2 cucharadas de mantequilla y añadir la harina removiendo como si estuviésemos preparando una bechamel; incorporar la leche sin dejar de remover, echar sal y pimienta al gusto.

Incorporar también los huevos bien batidos y las judías con nata. Mezclar todo muy bien y verterlo en un molde de flan, untado de mantequilla.

Cocerlo al baño maría en el horno aproximadamente 1 hora, comprobando que está cuajado pinchándolo con una aguja. Desmoldar sobre una fuente justo antes de servir, acompañado de alguna salsa si se quiere.



Autor receta de Flan de judías

El Cuiner

 71 Recetas publicadas

 Valoración 3/5

 Miembro desde 25/09/2012