



coliflor



puchero 2 litros agua



colador



cazuela 100 gramos mantequilla



2 huevos



flanero 1 cucharada aceite



pan rallado



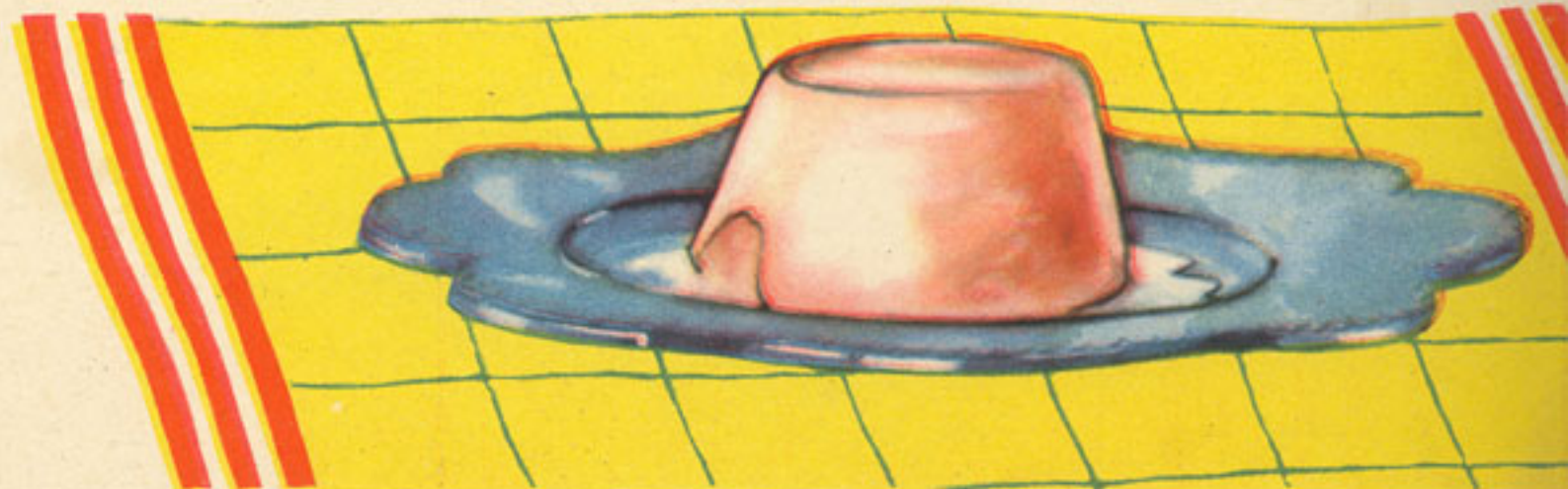
baño maría

# Flan de coliflor

RACION PARA 4 PERSONAS

Creaciones Eva

PROHIBIDA LA REPRODUCCION  
INSTRUCCIONES AL DORSO



# FLAN DE COLIFLOR

## RACION PARA 4 PERSONAS

---

Dentro de un mes enviaremos a Vd. la siguiente colección de fichas, si no dispone lo contrario.

Siempre que nos escriba, le rogamos indique su número de suscriptora.

### RECETA

**PUCHERO. - COLIFLOR. - AGUA.** — En 2 litros de agua coceremos una coliflor de tamaño regular. En cuanto hierva el agua, mantendremos el hervor a fuego lento una hora.

**COLADOR. —** Cuando la coliflor esté tierna, la pondremos a escurrir en un colador.

**CAZUELA. — MANTEQUILLA. - HUEVOS.** — Arrimaremos al fuego una cazuela con 100 gramos de mantequilla. Derretida ésta, agregaremos la coliflor, aplastándola con una espátula o cuchara hasta conseguir una pasta fina. Echaremos a la pasta 2 huevos con sus claras y mezclaremos bien todo.

**MOLDE O FLANERO. — ACEITE. - PAN RALLADO.** — En un molde o flanero, verteremos una cucharada de aceite y giraremos el molde para que todo él se únte. Espolvorearemos un puñado de pan rallado y añadiremos toda la pasta de coliflor.

**BAÑO MARIA. — PRESENTACION. —** Dejaremos el molde al baño maría durante media hora. Volcaremos el contenido a una fuente y lo cubriremos con salsa bechamel.

**NOTA. —** La explicación de la salsa bechamel se halla en la receta **CONCHAS DE PESCA-DO** de esta misma colección.