

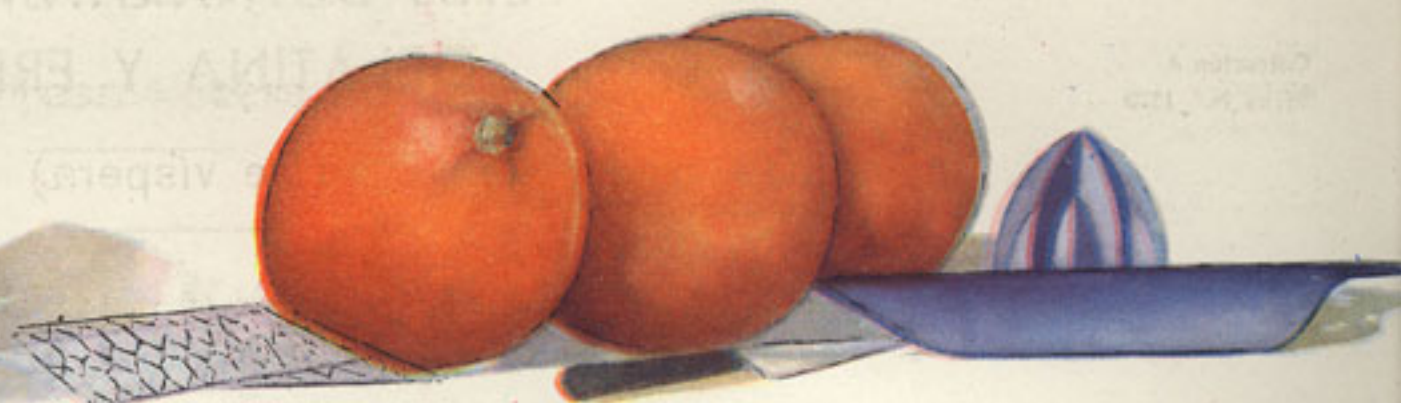
Wally



cazo



azúcar



cola de pescado

zum de naranjas



fresas



relleno del flanero



colocación del flanero sobre trozos de hielo



Flan de naranja con gelatina y fresas

Creaciones Eva

PROHIBIDA LA REPRODUCCION

INSTRUCCIONES AL DORSO



FLAN DE NARANJA CON GELATINA Y FRESAS

(De víspera)

RECETA

Colección A
Ficha N.º 1570

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.

- Gelatina** { CAZO. - VASO. - AZUCAR. - AGUA.— En un cazo puesto al fuego echaremos el contenido de un vaso lleno de azúcar y otro de agua, y mezclaremos bien hasta conseguir un almíbar ligero. Después añadiremos 4 hojas de cola de pescado, que habremos tenido a remojo unos 15 minutos, y el zumo de 4 naranjas pasadas por un colador. Mezclaremos todo y lo retiraremos del fuego.
- FRESAS. - NARANJAS.— Quitaremos el rabito a medio kilo de fresas y las limpiaremos bien al chorro. Luego despellejaremos 4 naranjas y las cortaremos en rodajas.
- FLANERO. - FRUTAS. - GELATINA.— Echaremos 2 cucharadas de gelatina a un flanero, colocaremos en el fondo de éste una roncha de naranja, todo alrededor unas fresas y seguidamente, contra las paredes del molde, rodajas de naranja puestas en pie en toda la vuelta (como se indica en el gráfico). Echaremos la suficiente gelatina para cubrir sólo las fresas y pondremos el flanero sobre una tartera de barro o cazuela cubierta (en cuyo fondo habremos puesto pedacitos de hielo), o en una nevera, hasta que la gelatina se enfríe y tome cuerpo.
- RELLENO. - HIELO.— Una vez se haya helado la gelatina, colocaremos encima el resto de las fresas, mezcladas con trocitos de rodajas de naranja, verteremos por encima la gelatina restante y pondremos el flanero sobre hielo o en la nevera.
- PRESENTACION.— Conseguido un flan compacto y helado, antes de servirlo meteremos el flanero en agua caliente sólo un momento a fin de que aquél se desprenda más fácilmente, lo volcaremos a una fuente redonda y lo adornaremos con hojas verdes puestas en su derredor.