

La solución perfecta para cualquier receta

multione
una solución para todo



1/1

Flan de langostinos



6 personas

Accesorios necesarios:



Tiempo:



Ingredientes:

- 1 cebolla
- 2 ajos
- 1 puerro
- 24 langostinos
- 50 ml de brandy
- 500 ml de leche entera
- 2 rebanadas de pan de molde
- 5 huevos
- Aceite de oliva
- Sal
- Verduritas baby

Preparación:

1. Coloca el procesador de alimentos con las cuchillas y corta las verduras. Saltéalas en una cazuela a fuego lento y añade los langostinos. Ahora, añade un chorrillo de brandy y flambea.
2. Coloca la batidora de varillas y añade al bol los huevos, la leche, la sal y las especias que quieras. Bate unos segundos a velocidad 4-5.

La solución perfecta para cualquier receta

multione 
una solución para todo



1/2

Preparación:

- 3.** En la batidora de vaso mezcla las verduras con los langostinos, la mezcla de los huevos y añade el pan de molde. Tritura a velocidad 1 durante unos segundos.
- 4.** Coloca la mezcla resultando en un molde de flan con mantequilla y pan rallado y hornea durante 30 minutos a 180°. Pincha para comprobar si está cuajado.
- 5.** Desmolda en frío y sirve templado con una salsa o en frío con ensalada.