

Qué fácil es cocinar con


COOKING CHEF



PASO 1

Flan de zanahoria y patata

6 personas



Accesorios necesarios:



Tiempo:



Ingredientes

para el flan:

- 150 gr. de patata
- 200 gr. de zanahorias
- 3 huevos
- 75 gr. de azúcar
- 400 ml. de leche
- Canela en rama

Preparación

del flan:

1. Carameliza las moldes individuales para el flan con azúcar y unas gotas de agua con vinagre. Coloca la mezcla al fuego hasta obtener un caramelo líquido de color ámbar. Reserva.
2. Pela y trocea la patata y la zanahoria en pedazos medianos e incorpóralos en el bol de tu Cooking Chef con la rama de canela, el azúcar y la leche. Programa 105° sin velocidad y al empezar a hervir baja a 85° durante 30 minutos con la tapa antisalpicaduras.
3. Retira la rama de canela y deja templar la mezcla.
4. Tritura la mezcla a velocidad progresiva de 2 a 4 durante 1 minuto.
5. Añade los huevos y programa 15 segundos sin temperatura y a velocidad 2. Asegura que no existen tropezones y pasa por un chino.
6. Vierte la mezcla en los moldes individuales que contienen el caramelo. Introduce los moldes en una bandeja de horno profunda que contenga un poco de agua para cocer al baño maría y hornea durante 50 minutos a 180°. Comprueba con una brocheta su estado de cocción.



Flan de zanahoria y patata

PASO 2

Ingredientes para el caramelo:

- Azúcar
- Agua
- Vinagre

Preparación del flan:

7. Una vez retirados, enfríalos, retira los moldes y sívelos.