

Flan de tomate



Tiempo de preparación: 90 min.

Dificultad: Media

Ingredientes (2 personas)

• Ingredientes

- Pasta de tomate 210g 40 g
- Albahaca c/n.
- Huevo 1
- Mantequilla c/n.
- Nata fresca 250 g
- Parmesano Reggiano 30 g
- Pimienta c/n.
- Sal c/n.
- Stracciatella 50 g

Para esta receta hemos usado:



Preparación

1. Colocar en una jarra la nata, el parmesano, el **concentrado de tomate**, el huevo, sal y pimienta, y licuar bien todo.
2. Enmantecar los moldes individuales para hornear y colocar dentro de ellos la mezcla obtenida.
3. Cocinar a baño María a 95 grados durante 1 hora.
4. Emplatar cubriendo el flan con stracciatella di burrata y albahaca fresca.