

Flan de calabaza

por Francisco



Información

Dificultad: Media

Comensales: 6

Precio: Baja

Tipo de plato: Entrantes

Ingrediente principal: Verduras

País: Estados Unidos

Ingredientes

1,5 kg de calabaza
2 patatas grandes
30g de mantequilla
125g de queso ementhal rallado
1l de leche
20cl de crema fresca
1 pizca de nuez moscada
6 huevos
sal
pimienta

Preparación

Pelar las patatas y la calabaza, quitando los granos y los filamentos.

Cortarlas en cubos.

Poner la leche a hervir en una olla y añadir los cubitos.

Dejar que cueza unos 20 minutos. Retirarlos del fuego y colarlos. Reservar un vaso de leche de la cocción.

Precalentar el horno a 210°C (termostato 7).

Machacar la calabaza y las patatas con un tenedor.

Batir los huevos y añadir la crema y el queso.

Salpimentar.

Espolvorear la nuez moscada y mezclar todo bien para que la preparación quede homogénea.

Añadir un poco de leche si se considera necesario. Extender 15 gr de mantequilla en una fuente especial para el horno.

Colocar la preparación de calabaza, añadir un poquito de mantequilla y ponerlo en el horno durante 25 minutos.

Servir caliente.

<http://www.recetasyvinos.com/receta/1259581/flan-de-calabaza/>