

Flan de verduras



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 30min

Tiempo total: 50min , Número de porciones: 8

0 Calorías , 0 g Azúcares , 0 g Grasas , 0 g Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/flan-de-verduras>

Preparación

En una cacerola, derretir la manteca con unas gotas de agua y agregar las verduras cortadas, picadas o fileteadas y cocinarlas tapadas por 10 minutos. Aparte, mezclar los huevos con la crema, condimentar con sal y pimienta y unirlo a las verduras. Volcar la preparación en un molde de budín savarín o inglés y llevar al horno a baño maría por 30 minutos o hasta que la superficie esté resistente. Servir caliente o frío, como guste. Disfrute!

Ingredientes

- 5 cucharada/s Manteca
- 300 gramo/s Zanahoria
- 300 gramo/s Espinaca
- 300 gramo/s Champiñones
- 300 gramo/s Arvejas
- 8 Huevos
- 350 cc. Crema de leche
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta

Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Lácteos y huevos, Vegetales, Comida para todos los días, Rápida, Para/con niños, Familia, Plato Principal, Guarniciones

