

FLAN DE PERA



INGREDIENTES 2 PAX

FLAN DE PERA

Leche	400 ml
Peras	1 ud
Azúcar	200 gr
Huevos	4 uds
Canela	1 rama
Mantequilla	20 gr

NATA MONTADA A LA PERA Y MENTA

Menta	C/S
Mantequilla	150 gr
Nata para montar	30 gr
Azúcar glas	25 gr
Peras	2 uds

EL FLAN

- En una sartén hacemos un caramelo con 75 gr de azúcar.
- Mientras se hace el caramelo aromatizamos la leche con la canela (ponemos en un cazo a calentar con la rama dentro)
- Con la ayuda de un bol y unas varillas rompemos los huevos y los mezclamos con el resto del azúcar, removemos bien y vamos añadiendo poco a poco la leche caliente.
- Pelamos las peras y las cortamos en mirepoxe y las salteamos con la mantequilla en una sartén.
- En los moldes repartimos el caramelo en la base, añadimos la pera salteada y la mezcla de la leche.
- Metemos en bandejas con agua al horno a 180° por unos 20 min, debemos controlar que el agua no llegue a hervir.

NATA MONTADA

- Pelamos y cortamos en brunoise las peras.
- En un rondón añadimos la mantequilla, y cocinamos las peras con unas hojas de menta hasta que se deshagan.
- Trituramos retirando las hojas de menta y enfriamos la mezcla.
- En un bol montamos la nata y añadimos la mezcla de la pera y el azúcar poco a poco hasta que este montada del todo.

SERVICIO

- Flan emplatado
- Nata montada en manga
- Hojas de menta en agua con hielo.