

Flan de tomate

Tempo di preparazione: 90 min

Dificultad: Medio

Ingredientes

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



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.

For this recipe we used:

Pasta de Tomate doblemente Concentrada 40 g

