

# 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.
- Straciatella: 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 straciatella di burrata y albahaca fresca.

**For this recipe we used:**

Pasta de Tomate  
doblemente  
Concentrada 40 g

