

FLAN DE HUEVO

SKŁADNIKI:

A) MASA:

- 12 jajek
- 200 g cukru białego
- 1 litr mleka

B) KARAMEL:

- 100 g cukru białego
- 50 g wody



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Rozpuść w garnku cukier z wodą, a następnie energicznie ruszać garnkiem co jakiś czas, aby karmel się nie spalił. Powtarzać tę czynność, aż do roztopienia się cukru i uzyskania złotego koloru. Gotowy karmel wlać w foremki i czekać aż stężeje. Następnie rozbić jajka do miski i utrzeć je z cukrem za pomocą różgi. Na koniec dodać mleko i dokładnie wszystko wymieszać. Gdy masa na flan jest już sporządzona przelać ją w foremki z zastygniętym karmelem. Piecz w kąpieli wodnej przez godzinę w 220 stopniach.

SPOSÓB PODANIA:

Wyłożyć na talerz z foremki, udekorować karmelem i listkiem mięty.

Croquetas de jamón

Składniki:

- 250 g masła
- 4 kg białej cebuli
- 3 kg hiszpańskiej szynki (jamón)
- 2 litry mleka
- 2 litry śmietanki 30%
- 1 kg mąki
- 8 listków żelatyny
- przyprawy (pieprz, sól) do smaku



Przygotowanie:

Podsmażamy pokrojoną w drobną kostkę cebule na maśle, następnie dodajemy naszą szynkę pokrojoną w podobną kostkę, wsypujemy przesianą mąkę a następnie mieszamy. Gotujemy mleko i śmietankę, aż zaobserwujemy zjawisko „mrgania”, dolewamy stopniowo do naszej cebuli oraz szynki mieszając cały czas. Gdy masa zgęstnieje doprawiamy oraz dodajemy żelatynę, gdy żelatyna się rozpuści przekładamy masę do czystego pojemnika na całą noc.

Źródła:

<https://www.recetasgratis.net/receta-de-flan-de-huevo-y-leche-condensada-10032.html>

<https://gastronomiaycia.republica.com/2018/10/31/croquetas-de-jamon-serrano-de-casa-marcial/>