

## FLAN DE ALCACHOFAS CON POLLO A LA REINA

### Ingredientes:

#### Para el flan:

8 alcachofas  
8 huevos  
2 tarros de leche evaporada  
100 grs. de parmesano  
1 seso de ternera  
2 cucharadas de harina  
sal, pimienta y nuez moscada

#### Para el pollo:

1 pollo de 800 gramos  
verduras, harina  
mantequilla  
2 yemas  
1 cucharadita de extracto de carne  
1 cucharada de Jeréz  
1 lata de champignons,  
1 lata de Petit Pois extra finos  
una docena de medias lunas de hojaldre

### Preparación:

#### Del flan:

Se baten ligeramente los huevos, se mezclan con la leche y se sazona con sal, pimienta y moscada. El seso se cuece en agua, con sal, se parte luego en trozos y se agrega a lo anterior. Las alcachofas se hierven, poniendo en el agua un poco de jugo de limón. Se separan los corazones, se pican grueso, se saca lo comible de las hojas y se añade a la preparación. En un poco de agua se diluye la harina y se incorpora, así como el parmesano. Se vacía en un molde enmantequillado y se pone a horno fuerte (450°F) en baño maría durante 40 min. m/m.

#### Del pollo:

Se cuece el pollo con su menudencia y verduras en muy poca agua. Luego se retira el ave, se parte en daditos, así como la menudencia y se aparta. El caldo se hace reducir a casi una taza y luego se confecciona una salsa:

#### salsa "Veloute":

Se derrite una cucharada de mantequilla, se dora 2 de harina y se diluye con el caldo concentrado, haciéndolo hervir un rato. Fuera del fuego se echan al hilo las yemas batidas, se vuelve a colocar, no dejando que hierva y se termina con el jeréz y el extracto de carne, verificando la sazón. Se echa el pollo y los champignons y se pone en baño maría hasta el momento de servir.

### Presentación:

Se desmolda el flan, se cubre con la preparación del pollo y se rodea de petit pois roceados de mantequilla derretida. Al borde de la fuente se colocan las medias lunas de hojaldre.