

## FLAN DE ESPARRAGOS A LA YORK

### Ingredientes

150 grs de jamón (tipo inglés)  
1 cucharadita de maicena  
6 huevos  
1 lata de leche evaporada  
1 lata de espárragos  
1 cucharada de mantequilla  
1 lata de petit-pois  
sal  
pimiento  
nuez moscada

*150 grs jamón inglés*

### Preparación

Se ponen los huevos en un tazón y se baten ligeramente, se agrega la leche y el agua de los espárragos, donde se habrá diluido la maicena, luego el jamón picado, sal, pimienta, y una pizca de nuez moscada. A los espárragos se les corta la parte dura, separando las puntas en un plato, las que servirán para adornar el flan. Las partes duras se machucan con un tenedor hasta formar una crema, lo que se añade a la preparación anterior. Se mezcla bien, se vacía en un recipiente refractario previamente enmantecado y se cuece en baño maría en horno mediano (350°F) esparciendo encima los petit pois, las puntitas de los espárragos y trocitos de mantequilla. Se sirve acompañado de:

### Salsa de Queso

#### Ingredientes

3 ó 4 cucharadas de mantequilla  
1 1/2 cucharada de queso parmesano rallado  
gotas de jugo de limón

#### Preparación

En una ollita se derrite la mantequilla, se le agrega el parmesano, las gotas de limón, y se vierte sobre el flan ya dorado; si se desea puede servirse aparte en salsa.

A todo el derredor del recipiente se ponen los petit pois restantes. Se sirve de inmediato.