

### FLAN DE PESCADO "AL CORSARIO"

#### Ingredientes

8-10 filetes individuales de corvina o lenguado  
mantequilla  
100 grs de parmesano rallado  
6 huevos grandes  
1 tarro de leche evaporada  
maicena  
jugo de 1 limón  
ajinomoto  
sal y pimienta

#### Preparación

Se enmantequilla generosamente un pyrex más bien profundo y se rocía encima 6 cucharadas de parmesano. Sobre estos se colocan los filetes de pescado y se pone nuevamente mantequilla en trocitos y otras 6 cucharadas de parmesano. Se baten los huevos, juntos clara y yema y se vierte en ellos el contenido del tarro de leche terciada con un poco de agua, de modo de formar 2 tazas. Se sazona con ajinomoto, (o sea gluconato de sodio) sal y pimienta.

Separadamente se derrite 2 cucharadas de mantequilla, se echa 2 cucharaditas de maicena, (de las de té) se hace dorar y ya tibio se vierte - moviendo - la preparación de los huevos y leche. Se echa esto sobre el pescado cuidadosamente y se pone al horno en baño maría, de 40 a 45 m. más o menos. Luego se sube la temperatura a 400 °F por 5 minutos más para que dore. Se sirve - si se quiere - acompañado de papas a la inglesa (aparte).

### FLAN DE VERDURAS "PRIMAVERA"

#### Ingredientes:

1 lata de leche evaporada.  
6 huevos.  
6 alcachofas.  
3 zanahorias.  
1 lata de arverjitas ó 3/4 tz. de arverjitas cocidas.  
200 grms. de jamón picado.  
1/2 taza de queso parmesano.  
1/4 " de mantequilla.  
Sal y pimienta.

#### Preparación:

Se sancochan la alcachofas, y retira la comida de las hojas y los corazones se parten en trocitos. Las zanahorias se pelan, pican y sancochan. En un tazón se mezclan los huevos, añade la leche, las alcachofas, zanahorias, arverjitas, jamón, sal y pimienta, el parmesano y la mantequilla derretida. Se enmantequilla un molde, vierte la mezcla y lleva al horno de 350°F por m/m 3/4 de hora.  
Se sirve tibio.