

FLAN "A LA FLORENTINA" (CREPES FLORENTINE)

Ingredientes para los panqueques

1 taza de harina  
1 1/2 taza de leche  
2 huevos  
1/4 cucharadita de sal  
3 cucharadas de mantequilla

Preparación

Se baten las yemas y las claras separadamente. Se mezclan y se siguen batiendo, luego se agrega la leche mezclada con la harina ya tamizada con la sal y al último la mantequilla derretida. Se deja reposar 15 minutos. Se echa un poco de mantequilla o aceite en una sartencita adecuada, se escurren una vez derretida y se vierte 1 cucharada de la masa. Se dora presionando y se da la vuelta para que dore del lado opuesto. Se les conserva al calor en baño maría. Para hacer este flan debe hacerse 2 veces esta receta.

Ingredientes relleno

1 kl de espinacas  
1 tarrito de crema de leche  
4 yemas  
4 tazas de salsa blanca bien condimentada ligeramente consistente  
6 huevos duros  
250 grs de jamón cortado más bien grueso  
jugo Maggi  
mantequilla  
parmesano  
sal, pimienta  
nuez moscada

Preparación

Se cuecen las espinacas en muy poca agua, casi al vapor. Una vez cocidas, se pican menudo con "la media luna"; luego se mezclan con 2 ó 2 1/2 tazas de salsa blanca,

(reservando la salsa restante, adicionada de la crema de leche y unas gotas de jugo Maggi).

Se enmantequilla generosamente un pyrex, se coloca encima una capa de panqueques, montados una sobre otras, luego una capa de la mezcla de espinacas y salsa blanca, enseguida se cubre con rodajas de huevo duro y sobre éstas, dados de jamón. Se tapa con panqueques y se repite la operación 2 veces, terminando con panqueques. Se cubre con la salsa blanca restante, y ésta con parmesano y trocitos de mantequilla. Se pone a horno moderado de 350° F. durante 30 minutos subiendo luego la temperatura a 400°, si aún estuviera demasiado blando. (pero debe quedar cremoso). Una vez listo se retira y se sirve de inmediato.