

FLAN DE CAMARONES

Ingredientes:

1 kilo de camarones
6 huevos
1 cebolla mediana picada
1 tomate mediano en treocitos
mantequilla
2 panes "franceses"
2 cucharadas de Parmesano
3/4 de taza de arvejitas
1 zanahoria mediana cocida y picada
1 lata de leche evaporada
2 cucharadas de perejil picado
pan rallado
sal y pimienta

Preparación:

En una sartén se dora en mantequilla y aceite la cebolla finamente picada, luego se agrega el tomate y se sazona con sal y pimienta. El pan se remoja en 3/4 de taza del agua donde hirvieron los camarones y luego se pasa por la licuadora. Se retiran las colas de los camarones, se pelan y se colocan en un colador, luego se echa agua caliente encima. Se retira el coral de las cabezas y se apartan éstas para cocerlas en agua con sal y enseguida se licuan junto con un poquito del agua en que hirvieron. Se cuele. En un tazón se batan con los huevos la leche del tarro, luego la preparación de la cebolla y tomate. Se agrega el pan remojado, el parmesano, las arvejitas, la zanahoria y el perejil picado. Se rectifica la sazón y se coloca en un molde generosamente enmantecillado, que estará rociado

FLAN DE CAMARONES

de pan rallado. Se espolvorea también la superficie. Se lleva a horno de 350°F por 1 hora. Se deja entibiar 10 min., antes de desmoldar y se cubre con:

Salsa Nantua:

Se pone en una cacerolita la crema de las cabezas de los camarones, se agrega el coral (no todo) disuelto en un poquito de agua y colado y se hace espesar con la suficiente harina, de modo de obtener una crema suave. Se termina con un par de gotitas de Carmin vegetal rojo, para dar a la salsa un lindo color rosado y se le añade un trocito de mantequilla para darle brillo, ya no debe hervir de nuevo y si no se usara enseguida, se conservará en baño-María.