

PLAN DE ESPARRAGOS 'A LA FINANZIERA'

Ingredientes

10 huevos
1 pan pyc chico
1 lata de leche evaporada
1 lata de espárragos grande y 1 lata chica
100 grs de Parmesano
mantequilla
sal y pimienta

Preparación

Se corta el pan en dos partes; una mitad se reserva y la otra se pone a remojar en un poco de leche y agua. El líquido de los espárragos se junta con la leche hasta formar un litro. Se batien ligeramente los huevos y se unen al pan remojado y pasado por colador. Se agregre la leche ya unida al líquido de los espárragos, se sazona y se echa el Parmesano.

Los espárragos de la lata grande se pican y los de la chica se deshacen con un tenedor, (si no hubiera se usará 1/2 lata grande). Se agregre a la preparación. Se unta un pyrex rectangular grande, con abundante mantequilla, se vacía la preparación y se lleva a hornor fuerte de 400°F en baño maría por 40 minutos más o menos. Una vez listo se deja reposar 5 minutos fuera del hornor, antes de voltearlo y 2 minutos antes de levantar el recipiente.

Salsa Finanziere

Ingredientes

1 cebolla mediana
harina
mantequilla
extracto de carne
1 cucharada de pure de tomate
1/4 taza de jerez
1/4 de champignons
1 hoja de laurel

4 hígados de pollo
verduras para el caldo
1 cubito de caldo Knorr
sal y pimienta

Preparación

Se pica fino la cebolla y se dora en mantequilla y se agregre 1 cucharada de harina (m/m.). Se dora y se echa la salsa de tomate, luego el jerez y un cucharón de caldo, que se habrá hecho con el cubito y las verduras. Los hígados de ave se pasan unos segundos por este caldo hirviendo, de modo que no se endurezcan. Se cocina con 1 hoja de laurel y debe quedar de cierta consistencia y se rectificará en caso que quede muy líquido o muy espeso. Luego se agregan los champignons laminados gruesos, los hígados picados y finalmente el extracto de carne y se ligará fuera del fuego con un trocito de mantequilla. El resto de pan se corta en triángulos y estos se frien y servirán para rodear la fuente. (una vez desmoldado el flan cubrirá con la salsa Finanziere.