

FLAN DE ESPARRAGOS CON SALSA DE MENUDILLO DE AVE

Ingredientes

1 pan de molde sin corteza
2 latas de espárragos
1/2 taza de mantequilla derretida
12 huevos
1 taza de queso parmesano rallado
1 tarro de leche evaporada
sal, pimienta (nuez moscada)

Preparación

Se remoja el pan sin corteza en el agua de los espárragos y el tarro de leche, se pasa por el colador y se mezcla con el queso, los huevos ligeramente batidos, se sazona con sal y pimienta blanca. Los espárragos se cortan separando la parte dura la cual se licua y cuele, se mezcla con las puntas, se junta todo y se pone en molde enmantequillado al horno 350°F (al baño maría) hasta que esté cuajado, se saca del molde y se cubre con la salsa.

Salsa

1 cebolla
2 cucharadas grandes de mantequilla
1/2 kilo de hígado de pollo
1 copa de vino Jerez
1 latita de champignones
2 cucharadas de harina
1 latita de salsa de tomates
1 cucharada de extracto de carne
1/2 cucharadita de aji no moto
sal, pimienta blanca
1 hoja de laurel
1 rama de romero
1 de perejil

Se pica la cebolla y se dora en 1 cucharada de mantequilla y 1 de aceite (para que no se quemem) se le agrega la harina, la salsa de tomates, el jerez, el

agua de los champignones y 1 cucharón o mas del caldo que se habrá hecho de los hígados del pollo y verduras, se le pone el laurel, romero, perejil, sal, pimienta, el extracto de carne y se deja hervir un momento, se cuele esta salsa y se mezcla con el hígado picado muy finamente el aji no moto la cucharada de mantequilla y los champignones picados.