

Recetario

FLAN DE NATA CON PATATAS FRITAS DE PIÑA

INGREDIENTES:

1 litro de nata
180gr de Azúcar
2 huevos
6 yemas de huevo
200gr de piña
100gr de azúcar moreno
Pimienta de Jamaica
Canela
Anís estrellado
Azafrán
1 litro de agua

PASO A PASO:

Ponemos en una cazuela el agua, la canela, el azafrán y el anís estrellado. Cuando hierva añadimos el azúcar, cortamos la piña en tiras como si fueran patatas fritas.

Para el flan:

Calentamos la nata y añadimos las yemas y el azúcar fuera del fuego. Metemos en flaneras y cocinamos a vapor durante 15min.

Presentación:

Colocamos el flan en el centro las patatas de piña que previamente habremos pasado por la brasa y al lado un poco de Crema inglesa con colorante.

BABEL
FOOD EXPLORERS
¿Hablamos el mismo idioma?

