



"Es un flan hecho de fruta de la Pasión, acompañado de una tierra de almendra y de un queso gallego espectacular, que levantará pasiones entre tus invitados"

INGREDIENTES

Flan	Tierra de almendra	Para acompañar
250 g de puré de fruta de la Pasión o maracuyá	100 g de harina de almendra	Queso de "O Cebreiro"
35 g de azúcar	100 g de harina de trigo	Flores comestibles
6 huevos	100 g de mantequilla	
	100 g de azúcar	
	8 g de sal	

PREPARACIÓN

Tierra de almendra

Primero, tienes que empomar la mantequilla y mezclarla **1** con el resto de los ingredientes **2**. Congela esta masa madre. Cuando quieras preparar el postre, saca la masa del congelador y ráyala. Ponla a tostar en el horno a 160 °C durante unos 18-20 minutos, removiendo de vez en cuando.

Flan

Pon a cocer los ingredientes del flan a 85 °C durante 8 minutos en un robot de cocina, con agitación suave. Pasado el tiempo, aplica máxima potencia 2 minutos más, cuela y enfría. **3**

Nota: si no dispones de robot de cocina, puedes cocerlo en un cazo como se hace el flan tradicionalmente.

PRESENTACIÓN DEL PLATO

En un recipiente de cristal añade el flan y por encima unos trocitos de queso de "O Cebreiro" ★
4 Espolvorea por encima un poco de tierra de almendra. Decora con las flores comestibles. ★
5

¡Ya tienes tu delicioso postre listo! ★
6

En esta receta de Pepe Solla, encontrarás los consejos ★ que te damos para realizarla y disfrutar de este plato con seguridad

CONSEJOS ESTRELLA

- ★ No casques los huevos en el mismo recipiente en el que añades todos los ingredientes del flan, ya que los podrías contaminar con bacterias como *Salmonella*.
- ★ Utiliza huevos frescos, que no estuvieron a altas temperaturas y sin grietas en la cáscara, ya que por ellas podrían entrar bacterias alterantes y patógenas que disminuirían la vida útil del huevo y su seguridad.
- ★ Para mayor seguridad, puedes enfriar el flan rápidamente colocándolo en otro recipiente que contenga agua con hielo, reduciendo así la posibilidad de que se desarrollen bacterias patógenas en él.
- ★ Consume preferiblemente quesos hechos con leche pasteurizada, sobre todo si perteneces a un grupo de riesgo: embarazadas, niños, ancianos o personas con el sistema inmune deprimido.
- ★ No utilices flores procedentes de floristería y asegúrate que vengan lavadas.
- ★ Todos los platos que llevan huevo como ingrediente, deben refrigerarse inmediatamente, puesto que a temperatura ambiente se favorece la multiplicación de bacterias patógenas como *Salmonella*.



GOBIERNO DE ESPAÑA

MINISTERIO DE ECONOMÍA Y COMPETITIVIDAD



GOBIERNO DE ESPAÑA

MINISTERIO DE ECONOMÍA Y COMPETITIVIDAD



CONCELLO DE VIGO



GADIS

Afundación