

**Creador:** bertodu **Recetizador:** Cris Reverte



**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Moderna

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

cuanto más frío mejor, se puede hacer la víspera y dejar en la nevera

## Descripción:

queda muy suave y esponjoso, la berenjena es diurética, y es algo indigesta, pero así se comen muy bien

## Ingredientes para 3 personas :

- 2 berenjenas medianas
- 3 cucharadas de pan rallado
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 3 huevos
- nata líquida un brik pequeño
- 1 vaso de leche
- una pizca de albahaca
- una pizca de sal
- mantequilla para forrar los moldes

## Preparación:

### Paso 1

preparar los ingredientes, calentar el horno a 180°, de mientras lavar las berenjenas y secarlas, pelarlas

### Paso 2

partirlas en láminas finas y ponerlas en un bol con agua y sal 10 minutos para que quiten el amargor, escurirlas

### Paso 3

mientras se escurren poner en una cazuela las 3 cucharadas de aceite de oliva a calentar, cuando esté caliente echar las berenjenas y pocharlas a fuego lento 10 minutos

#### **Paso 4**

*mientras se pochan las berenjenas, en un bol poner los 3 huevos , la pizca de sal, la nata y la pizca de albahaca, batirlo con la batidora, añadir el vaso de leche y el pan rallado .*

#### **Paso 5**

*echar la berenjena a la mezcla anterior y volver a batir hasta que queda una crema espumosa*

#### **Paso 6**

*huntar 3 moldes individuales que puedan meterse en el horno con mantequilla o margarina y meter al horno que previamente habíamos calentado y llenado la bandeja del horno para hacer los flanes al baño maría, 40 minutos.*

#### **Paso 7**

*comprobar con el cuchillo para ver si está cuajado y sacarlo del horno, dejar enfriar completamente y desmoldar, adornar con una rejilla echa con la piel de berenjena, se puede acompañar con salsa de tomate o ensalada o simplemente tomarlos así*