Flanecicos de setas del bosque

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo **Recetizador:** Isabel Lorenzo



Tiempo: 1h y 45min
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Moderna
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 600 g de setas
- 12 champiñones
- 2 huevos
- 100 ml de nata líquida
- 2 cucharadas de hierbas aromáticas (cebollino, salvia, tomillo...)
- 2 dl de vino
- 1 cebolla picada
- 40 g de mantequilla
- Sal y pimienta

Preparación:

Paso 1

Limpiar las setas y los champiñones, saltear en una sartén con un fondo de aceite y salpimentar. Batir los huevos en un recipiente amplio, añadir la nata, las setas, una cucharada de hierbas aromáticas y mezclar bien. Untar con mantequilla 4 moldes de 8 cm de diámetro por 3 cm de alto. Repartir la crema en los moldes. Cocer al baño maría en el horno precalentado a 200º durante 30 min. Sacarlos del horno y dejarlos reposar 10 min dentro del baño maría. Desmoldar los flanes en los platos elegidos. Mientras se cuecen los flanes, poner a reducir a fuego medio un cazo con el vino y la cebolla picada. Cuando se haya consumido la mitad del líquido añadir la mantequilla, salpimentar y ligar la preparación con ayuda de una batidora eléctrica. Incorporar una cucharada de hierbas aromáticas y verter la salsa alrededor de los flanes.