

# Flanecicos de setas del bosque



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** mailo



**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.**