

# Flan de guisantes

**Ingredientes para 30 flanes de 4,5 cm de diámetro por 3 cm de altura:**

GUISANTES CRUDOS CONGELADOS	220 G	LECHE	60 G
HUEVOS	4	SAL, PIMIENTA	
HARINA	60 G		
NATA LÍQUIDA	500 G		

Ingredientes	Peso	Acción	Ajuste del calor	Velocidad	Tiempo	Orificio de la tapa	Observaciones
<b>1</b>	<b>Guisantes</b> 220 g <b>Harina</b> 60 g <b>Leche</b> 60 g <b>Nata</b> 500 g <b>Huevos</b> 4 <b>Sal</b> - <b>Pimienta</b> -	Poner en la cuba	-	3500 rpm	90 s	Cerrado	
<b>2</b>		Colar la preparación	-				Etapa facultativa
<b>3</b>		Vaciar en los moldes. Cocer en el horno a vapor a 95 °C			15 min		Probar y rectificar la sazón.



## CONSEJO DEL CHEF

Se pueden utilizar diversos tipos de hortalizas con la misma base de legumbres cocidas (brécol, zanahoria, maíz, etc.)