



## FLAN DE ESPARRAGOS (6 Porciones)

### Ingredientes:

- 600g de espárragos limpios y cocidos
- 1 lata de leche evaporada
- 1 queso de cabra
- 3 huevos
- ½ cucharada de caldo de pollo

### Procedimiento:

1. Horno precalentado a 210° C
2. Engrasa y enharina 6 moldes para mantecadas. Reserva.
3. Corta en pequeños trozos los espárragos, coloca un poco en cada molde de mantecadas y reserva.
4. Licua la leche evaporada con el queso, los huevos y el consomé; vierte la preparación a los moldes hasta llenarlos. Hornéalos por 45 minutos o hasta que al introducir un palillo esté salga limpio.
5. Retira del horno, desmolda y ofrece.

Tiempo de Preparación: 15 min.

Grado de Dificultad: \*\*

Muy Fácil: \*  
Fácil: \*\*  
Medio: \*\*\*  
Difícil: \*\*\*\*  
Muy Difícil: \*\*\*\*\*