



## FLAN DE FRIJOL 8 porciones

### Ingredientes:

- 2 tazas de frijoles negros, refritos
- ½ taza de crema
- 2 chiles chipotle, de lata
- 1 ½ cucharadas de consomé de pollo, en polvo
- 4 huevos
- 1 taza de queso manchego, rallado
- Crema, para decorar

### Método de preparación:

1. Licúa los frijoles con la crema, los chiles, el consomé, los huevos y el queso. Vierte en flaneras individuales previamente engrasadas, cubre con papel aluminio.
2. Coloca en la olla exprés a baño María y deja cocinar durante 15 minutos a partir de que comience a sonar la válvula.
3. Desmolda y ofrece decorando con la crema.

Tiempo de preparación: 15 minutos

Grado de dificultad: \*\*

Muy Fácil: \*

Fácil: \*\*

Medio: \*\*\*

Difícil: \*\*\*\*

Muy Difícil: \*\*\*\*\*