

Flan salado: la original receta que es ideal para innovar en la cocina con pocos ingredientes

04/06/2024



Esta receta de flan salado es ideal para quienes buscan innovar y animarse a probar cosas nuevas. Los que son fanáticos del plato original y dulce, no pueden perderse esta increíble preparación que se hace con pocos ingredientes en la cocina. Además, lleva un breve tiempo de preparación.

Funciona como guarnición, entrada o hasta para «picar» algo en cualquier momento del día, ya que no posee un sabor tan intenso, sino que más bien es suave y con una textura cremosa. Lo que más sobresale es el queso: como se siente mucho su gusto, se vuelve protagonista.

Si bien la mayoría de los argentinos tenemos incorporado el flan como un postre típico, esta versión llega para

«transformarlo» y todos deberían probarlo. Varios podrían quedarse con ganas de más, porque es muy versátil y existe la posibilidad de acompañarlo con un montón de carnes, verduras, aderezos y salsas.

Ingredientes para elaborar el flan salado

- 2 huevos.
- 90 gramos de queso rallado (puede ser parmesano o cualquier otro de preferencia).
- 1 cucharadita de almidón de maíz.
- 25 mililitros de crema para cocinar.
- Sal, pimienta y nuez moscada a gusto.
- 1 cebolla.
- Cantidad necesaria de aceite.

Flan salado: modo de preparación

1. En un bol amplio, colocar los 2 huevos y sumarle los 90 gramos de queso rallado. **Mezclar bien.**
2. En otro recipiente, integrar **un chorrito de agua** con la cucharadita de almidón de maíz. Cuando se disuelva, ponerlo en una olla junto a los 25 mililitros de crema para cocinar.
3. Llevar al fuego **hasta que hierva**. Luego, verterlo en la preparación de queso y huevos.
4. Sumar sal, pimienta y nuez moscada a gusto. Combinar todo muy bien y **ubicar porciones** en moldes del material y tamaño deseados, previamente aceitados.
5. Colocar los moldes sobre una bandeja con un poco de agua, ya que la idea es que se cocinen **a baño maría**.
6. Llevar al horno a 150 grados durante **unos 40 minutos**
7. Mientras tanto, cortar la cebolla en tiras y ubicarla en una sartén sin aceite, a fuego medio. Esperar a que se

dore, **moviéndola de a ratos** para que no se queme ni se pegue.

8. Cuando la cebolla **esté dorada**, recién ahí añadir un chorrito de aceite y continuar cocinando.

9. Una vez que esté lista, sacarla del fuego y reservar. Retirar los flanes del horno, desmoldarlos cuando estén tibios y, por arriba, ponerle **un poco de cebolla** caramelizada a cada uno.

Fuente: Crónica