

Flanes especiados de calabaza

Unos 40 minutos de preparación más tiempo de refrigeración y 40 minutos de cocción.
Para 3-4 personas

Ingredientes

$\frac{1}{2}$ kg de calabaza
150 gr de harina
3 cucharaditas de albahaca o cilantro
1 cucharada de aceite de oliva
90 gr de mantequilla
3-4 huevos batidos
1 cebolla pequeña (150 gr) finamente picada
1 diente de ajo machacado
125 ml de nata
60 gr de queso rallado

Preparación

1. Mezclar la harina con la mitad de la albahaca o cilantro en un cuenco grande e incorporar la mantequilla. Añadir huevo suficiente para hacer una masa firme, que amasaremos en una superficie con harina espolvoreada, hasta que quede suave.
2. Taparla y ponerla en el frigorífico durante una media hora o hasta que esté firme.
3. La calabaza la cortamos en trozos y cocemos, sin que llegue a cocerse en exceso. Preparar un puré con la calabaza el queso, el resto de huevos y la nata.
4. Calentar el aceite en una sartén mediana, donde rehogaremos la cebolla, el ajo, la otra mitad de albahaca o cilantro hasta que se ablande la cebolla. Entonces añadimos el puré que hemos preparado y rehogamos dos minutos.
5. La masa la estiramos para forrar las flaneras, cubriéndolas y apretándolas bien. Poner las flaneras en una bandeja para horno y las cubrimos con papel de horno. Hornear a 200-210°C durante 15-20 minutos. Enfriar los moldes.
6. Rellenar los moldes con la crema de calabaza y hornearlos a 200-210 °C sin tapar unos 15 minutos o hasta que el relleno esté firme.

Consejos: La masa puede prepararse con 1 día de antelación y guardarla tapada en el frigorífico.