



# Flan de Leche de Oveja

**POR FELIX GARRIDO**

*Restaurante*

## **ROUTE 33 GOURMET**

### ***Ingredientes para el flan:***

.....  
4 huevos  
1/2 l. de leche de oveja  
4 cucharadas grandes de azúcar

### ***Ingredientes para el caramelo:***

.....  
50 grs. de azúcar  
Un vaso de agua

## **PREPARACIÓN**

.....  
Ponemos en una sartén el azúcar y el agua a fuego fuerte. Cuando hierva bajamos a fuego medio. Durante 5 minutos aproximadamente dejamos que coja color y lo vertemos en las flaneras.

En un recipiente añadimos los huevos y batimos bien. Seguidamente añadimos el azúcar mientras seguimos batiendo y terminamos añadiendo la leche. Vertemos la mezcla batida en las flaneras sobre el caramelo ya frío.

En una bandeja de horno previamente calentado ponemos las flaneras al baño María y las dejamos durante una hora y 10 minutos a 160 grados.

Pasado este tiempo retiramos del horno y las atemperamos.

Desmoldamos los flanes y los colocamos en platos.

Adornamos con un poco de nata y una hoja de menta.

.....  
**SUPER AMARA**