

SOPA DE FLAN AL VAROMA

INGREDIENTES:

Ingredientes para el sofrito:

50 g de aceite

3 puerros (sólo parte blanca)

1 zanahoria

1 diente de ajo

Ingredientes para la sopa :

1 l de agua

1 pechuga de pollo en trocitos pequeños

2 huevos duros

2 pastillas de caldo de ave

Perejil para espolvorear

Pimienta

50 g de jerez

Ingredientes para el flan:

4 huevos

500 g de leche

1 cucharadita de sal

PREPARACIÓN:

FLAN:

Eche en el vaso los ingredientes del flan y bátalos durante 10 segundos en velocidad 4.

Vierta la preparación en un molde de albal rectangular, cúbralo con papel albal y colóquelo en el recipiente Varoma, tápelo y reserve.

SOPA

Ponga los ingredientes del sofrito en el vaso, excepto el aceite y tritúrelos durante 20 segundos en velocidad 5.

Destape el vaso, con la espátula. limpie las paredes del vaso y añada el aceite, programe 5 minutos, 100° y velocidad 1.

Añada la mitad de agua y triture 3° segundos En velocidad 5 y luego unos segundos en velocidad 9 hasta que esté perfectamente triturado.

Añadir el agua restante y el resto de los ingredientes de la sopa menos los huevos duros, el perejil y el jerez y programe 19 minutos a temperatura Varoma, velocidad 1.

Cuando empiece a hervir quite el cubilete del vaso y coloque encima de la tapa el recipiente Varoma con el preparado del flan y programe 30 minutos más en temperatura Varoma y velocidad $2 \frac{1}{2}$.

Cuando el flan esté frío córtelo

En dados pequeños y viértalo junto con los huevos duros picaditos en una sopera y eche por encima de la sopa