



Flan de pollo con chalotas confitadas



Ingredientes

- 240ml de caldo de pollo reducido (500ml reducido a 240ml)
- 280ml de nata
- 210ml de yema de huevo
- 5g de boletus en polvo
- Sal



Flan de pollo con chalotas confitadas

- Pimienta negra

Preparación

Juntar todos los ingredientes, llenar tarros herméticos y cocer en Roner a 90°C durante 30-40 minutos, según el grosor del recipiente y la cantidad de mezcla.

Dejar enfriar fuera del baño y guardar en nevera.

Para el pase calentarlo en el Roner a 70°C 15 minutos y terminar con guarnición encima. En este caso, una espuma de patata y trufa.