

Flan de Amanita caesarea.



Ingredientes:

- 8 flaneras individuales o un molde rectangular, tipo plum-cake, caramelo líquido, 5 huevos, 1 litro de leche entera, aroma de vainilla, 3 cucharadas de azúcar más 2 cucharadas para caramelizar las setas, ½ kilo de *Amanita caesarea*, ½ cucharada de mantequilla, 1 cucharada de aceite de oliva, nata montada.

Elaboración:

- Lavamos las *Amanitas* y partimos en trozos más bien pequeños, aprovechando toda la seta.
- En una sartén ponemos la mantequilla, una cucharada de aceite de oliva y 2 cucharadas, aproximadamente, de azúcar y vamos caramelizando las setas que echaremos poco a poco y coceremos a fuego muy lento hasta que ablanden, aproximadamente unos 20 o 25 minutos.
- En un bol grande batimos 5 huevos, ponemos 3 cucharadas de azúcar, la leche y la esencia de vainilla (polvo) y unimos bien.
- Incorporamos las setas escurridas teniendo dos opciones: o echarlas enteras o triturarlas con una batidora.

Caramelizamos los moldes individuales o el molde rectangular con caramelo líquido y vertemos el contenido del bol. Lo introducimos al horno, al baño María, a fuego medio (unos 180 grados) una hora aproximadamente dejándolo enfriar en el mismo horno. Una vez frío desmoldamos y adornamos con unas pocas *Amanitas* caramelizadas y nata al gusto.

Receta de María Luisa Díez Casado