

# Flanes de Pimientos Rojos

## Ingredientes:

1 Kg. de Pimientos rojos  
1 Cebolla grande  
4 Huevos  
250 gr. de Nata  
sal y pimienta

## Para la Salsa

1/2 litro de Leche  
30 gr. de Harina  
2 cucharadas de aceite  
100 gr. de queso Gruyere  
6 hojas de Menta  
sal,  
pimienta  
nuez moscada

## Preparación

### Flanes

En una sartén poner a pochar la cebolla y los pimientos, en trozos. Unos 45 minutos.

En un cuenco mezclar los huevos batidos, la nata y los pimientos.  
Triturarlo todo, sal y pimienta. Cuando esté triturado pasarlo por un colador.

Poner mantequilla a las flaneras individuales. Rellenar y meter al horno en baño-maría, unos 30 minutos a 180 °C.

Dejar reposar 15 minutos y desmoldar.

### Salsa

Hacer una bechamel clarita y añadirle el queso y la menta. Triturar antes de servir.

### Presentación

Poner en un plato un cacito de bechamel y el flan encima.