

Flan de bacalao con piquillos al ajillo

Ingredientes para el flan 6 personas:

- 250 g de bacalao en salazón remojado y desalado (migas sin piel ni espinas)
- 3 huevos
- 1 pellizco de sal
- 30-40 g de nata líquida
- 25 g de mantequilla y un poco más para engrasar el molde.
- 30 g de harina
- 1 pimienta de cayena seca
- 1 ramita de perejil fresco
- ½ diente de ajo
- 500 g de leche
- 500 g de agua para el vapor



Ingredientes Pimientos de piquillo al ajillo

- 3 dientes de ajo
- 80 g de aceite de oliva virgen
- 400 g de pimientos del piquillo en tiras y escurridos

PREPARACIÓN:

1. Ponga en el vaso el bacalao desmenuzado, los huevos, la sal , la nata y triture **20 seg/vel10**. Retire a un bol y reserve.
2. Ponga la mantequilla en el vaso y caliente **1 min/100%/vel 1**.
3. Añada la harina y programe **1 min/100%/vel 2**.
4. Incorpore la cayena, el perejil, el ajo, la leche y mezcle **20 s/vel 6**.Después programe **8 min/100%/vel 4**.
5. Agregue la mezcla de bacalao reservada y mezcle 10 seg/vel3. Vierta la mezcla en un molde de aluminio rectangular de 1 litro de capacidad previamente untado con mantequilla. Tape el molde con papel de aluminio, y encima ponga dos trozos de papel absorbente para recoger las gotas de agua del vapor, póngalo en el recipiente Varoma, tape el Varoma y reserve. Lave el vaso.
6. Ponga el agua en el vaso, sitúe el recipiente Varoma en su posición y programe **30 min/Varoma/vel 1**. Retire el Varoma y reserve tapado. Vacíe el vaso.
7. Ponga en el vaso los ajos y el aceite y trocee **4 seg/vel 5**. Con la espátula, baje el ajo hacia el fondo del vaso y sofría **5min/120%/giro inv/vel 2**.
8. Incorpore las tiras de pimiento y sofría **7 min/120%/giro inv/vel cuchara**. Desmolde el flan sobre una fuente y sirva acompañado de los pimientos.