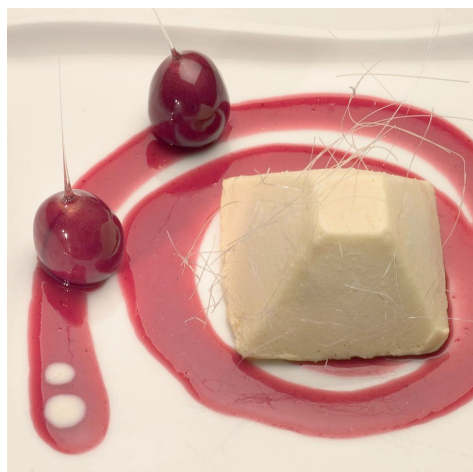


RECETA RESTAURANTE "LA FÀBULA"
CON LAS CEREZAS DEL VALLE DE LAS CADERECHAS

FLAN DE CHOCOLATE BLANCO CON SALSA
DE CEREZAS DEL VALLE DE LAS CADERECHAS



INGREDIENTES:

- 500 g de cerezas de Las Caderechas
- 175 g de agua
- 120 g de azúcar
- 10 g de zumo de limón
- 40 g de yemas de huevo
- 70 g de nata líquida
- 50 g de leche
- 75 g de cobertura de chocolate blanco

PREPARACIÓN DE LA SALSA

1. Quitamos los huesos de las cerezas y seguidamente junto con el agua, el zumo de limón y el azúcar lo ponemos a fuego lento hasta que rompa a hervir.
2. Trituramos la salsa, colamos y reservamos en frío. Debe reposar 24 horas antes de su utilización.

PREPARACIÓN DEL FLAN DE CHOCOLATE BLANCO:

1. En una cazuela templamos la nata y la leche.
2. Batimos ligeramente las yemas y mezclamos con la leche y la nata ya templadas.
3. Fundimos poco a poco la cobertura de chocolate blanco al baño María y la añadimos a la mezcla anterior.
4. Colamos toda la mezcla de los ingredientes y vertemos en flaneras o moldes individuales.
5. Cocemos en horno al baño María durante 20 minutos, teniendo cuidado de que no hierva el agua. Dejamos enfriar y reposar.

PRESENTACIÓN:

Desmoldamos los flanes a servir y salseamos exteriormente con la salsa de cerezas de Las Caderechas.