|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Recetas Ganadoras** | | | | |
| ***Tomates Con Queso De Cabra1*** | |  | ***Flan De Granada*** | |
| **TIEMPO: 1:10 MINUTOS** | ***Ingredientes:***   * 8 tomates pequeños * 2 quesitos de cabra * 4 cucharadas de aceite de oliva * Sal y pimienta   ***Preparación:***   1. Calentar el horno a 180° 2. Lavar los tomates, quitarles la parte de encima y con una cuchara vaciar la carne 3. Colocarlos del revés para que escurran 4. Con un tenedor mezclar el queso de cabra y el aceite de oliva 5. Rellenar los tomates con esta guarnición, sazonar con un chorrito de aceite de oliva, sal y pimienta 6. Colocar de nuevo la parte de encima de los tomates y colocarlos en un plato para hornear 7. Servir caliente con una ensalada | **TIEMPO: 90 MINUTOS** | ***Ingredientes***   * 4 Huevos * 150 gr azúcar * 1 litro de leche * 40 gr de harina   ***Preparación:***   1. Poner el azúcar en el fondo de una flanera. Llevarlo al fuego y remover con una cuchara de madera hasta que se haga caramelo. Extender por los bordes y esperar a que se enfríe 2. Calentar la leche en un cazo con el azúcar. Trocear la granada y añadir la leche. Remover con una espátula hasta que se derrita completamente. Retirar del fuego y enfriar. 3. Batir los huevos con la harina. Y mezclar con la granada. Verter sobre el molde y hornear al baño María durante 1 hora. |  |
| **DIFICULTAD: MEDIA** | **DIFÍCULTAD: ALTA** |
|  | | | | |