

Plum - cake

Ingredientes:

250 grs. de mantequilla
250 grs. de harina
1 ½ cuch. de levadura
250 grs. de azúcar
4 huevos
2 puñados de pasas y guindas
Mantequilla y harina (para untar el molde)
Azúcar glas



Elaboración:

En un bol, echa la mantequilla blanda y el azúcar. Seguidamente, vete añadiendo los huevos uno a uno mezclando con una batidora de varillas.

A continuación, agrega la harina con la levadura y sigue mezclando con ayuda de una espátula.

Vierte la masa en un molde untado con mantequilla y espolvoreado con harina. Echale las pasas (previamente maceradas) y las guindas, ambas rebozadas en harina. Repártelas por el cake.

Mete el molde al horno caliente a 200° durante 10 minutos. Transcurrido este tiempo, baja la temperatura del horno a 175° y deja otros 30 minutos aproximadamente.

Retira del horno, deja enfriar y desmolda.

Para servir, espolvorea el plum-cake con azúcar glas y trocéalo

Pudin al paladín

Ingredientes:

200g de miga de pan
300 g de azúcar
10 huevos
125 g de mantequilla
1 l de vino blanco
Canela en polvo, al gusto
Caramelo líquido
Salsa de albaricoque

Preparación

Ponemos en un bol la miga con el azúcar y el vino, lo dejamos en maceración 20 minutos. Pasado este tiempo, añadimos las 10 yemas, 4 claras y la mantequilla derretida, batiendo con la batidora hasta que quede una pasta fina; montamos 6 claras a punto de nieve fuerte, las añadimos abatido y lo mezclamos bien con una espátula. Lo echamos en un molde untado de caramelo, lo ponemos al baño María en el horno a 180°C durante 60 minutos. Se deja enfriar, se desmolda y se baña con salsa de albaricoque

PUDIN DE ATUN (PATATAS Y ATUN EN PUDIN)

INGREDIENTES

Para 6 raciones

- 3 patatas grandes
- Una lata de atún de 250 gr
- 3 huevos
- 4 cucharadas de tomate frito
- 4 cucharadas de nata líquida
- pan rallado, mantequilla para untar el molde
- aceite para freir las patatas
- sal, pimienta y nuez moscada

eLABORACION:

Pelar las patatas, cortarlas en rodajas como para tortilla y freirlas en aceite no muy caliente para que queden blandas. Sacarlas de la sartén y dejarlas escurrir en un escurridor.

Sacar el atún de la lata, escurrirlo del aceite y deshacerlo en trozos con un tenedor.

Batir los huevos como para tortilla, añadir la nata líquida y sazonarlos con sal, pimienta y nuez moscada.

Poner las patatas en un bol, mezclarlas con el atún y el tomate, no importa que se deshagan un poco, y unir las a los huevos y la nata.

Engrasar un molde redondo de flan con mantequilla y espolvorearlo con pan rallado por dentro. Verter la mezcla preparada y cocerla al baño maría en el horno durante 30 minutos. (En el microondas, con un molde adecuado y bien tapado se cocerá en 12 minutos a potencia máxima).

Se puede tomar caliente con una bechamel clarita, mezclada con unas cucharadas de salsa de tomate, o frío con salsa mayonesa.

Pudin de café y nata

Ingredientes:

$\frac{1}{4}$ de café concentrado (al gusto)

$\frac{1}{4}$ l de nata líquida

200 g de azúcar

100 g de galletas tostadas

8 huevos

1 vasito de brandy

Nata montada para adornar

Preparación

Ponemos en un bol las galletas desmenuzadas, el café caliente, la nata, el azúcar, 8 yemas, 4 claras y el brandy, lo batimos con batidora durante 5 minutos; montamos las otras 4 claras a punto de nieve fuerte. Las agregamos el batido, se mezclan bien con una espátula y se echa todo en un molde untado d caramelo. Lo ponemos al baño Maria al horno a 180°C durante 40 minutos. Lo sacamos y dejamos enfriar; tras desmoldarlo, lo adornamos con nata, al gusto.

Pudin de castañas

Ingredientes:

600 g de castañas
300 g de azúcar
150 g de mantequilla
8 huevos
1 l de leche
1 vasito de brandy
 $\frac{1}{4}$ l de nata
Caramelo líquido

Preparación

Quitamos la cáscara a la castañas, las ponemos en una cacerola con agua hirviendo, que cuezan a fuego moderado 10 minutos; las sacamos desagua y es quitamos la segunda piel. Las colocamos con la leche e otra cacerola al fuego y las dejamos cocer hasta que estén tiernas; las retiramos del fuego, las ponemos en un bol con el brandy y las batimos muy bien con una batidora de cuchillas hasta que quede una pasata muy fina. Añadimos las yemas batidas con el azúcar y seguimos batiendo 2 ó 3 minutos. Entonces, agregamos las claras a punto de nieve, las mezclamos muy bien con la espátula y la echamos en un molde untado de caramelo. Lo ponemos al baño Maria en el horno a 180° C durante 35 minutos. Tras sacarlo y dejarlo enfriar, se desmolda y se adorna con nata.

Pudin de chocolate

Ingredientes:

100 g d chocolate en polvo (cacao puro)

150 g de bizcocho de soletilla

200 g de azúcar

6 huevos

$\frac{3}{4}$ l de leche

75 g de guindas

1 vasito de licor de avellanas

$\frac{1}{4}$ l de nata montada

Caramelo líquido

Preparación

En un bol ponemos los bizcochos desmenuzados, añadimos la leche caliente (se deja enfriar), agregamos el licor, el azúcar, los huevos y el chocolate. Lo batimos bien con la batidora hasta que quede cómo una crema. Lo echamos en un molde untado de caramelo, lo tapamos con papel de aluminio y lo ponemos al baño María a 180°C durante 40 minutos. Se saca y se deja enfriar; se adorna con nata y guindas, al gusto

Pudin de frutas de verano

Ingredientes:

100 g de manzanas rojas
100 g de peras
100 g de melocotón
100 g de melón
200 g de azúcar
25 g de gelatina natural
2 copas de Cointreau
 $\frac{1}{2}$ l de zumo de pera (al gusto)
Salsa de fresas
Caramelo líquido

Preparación

Pelamos la fruta, la cortamos a trocitos pequeños, la ponemos en un bol; añadimos el licor, el zumo y el azúcar, y dejamos todo en maceración 30 minutos. Tras disolver la gelatina en medio vaso de agua templada, la echamos a la fruta, la mezclamos muy bien con la espátula y ponemos la mezcla resultante en un molde untado de caramelo, pero sin quemar. Lo metemos en el frigorífico 3 horas, tras lo cual lo desmoldamos y bañamos con salsa de fresas

Pudin de frutas

Ingredientes:

150 g de cerezas, ciruelas, melocotones confitados.

6 huevos

150 g de azúcar

200 g de bizcochos de soletilla

$\frac{3}{4}$ l de leche

1 copita de licor de melocotón

Salsa de fresa y nat

Preparación

Ponemos en un bol los bizcochos desmenuzados muy finos, las frutas cortadas muy menuditas y los mezclamos con los bizcochos. En otro bol batimos las yemas con el azúcar hasta que estén como una crema, añadimos entonces la leche caliente, lo batimos un poco y lo echamos sobre los bizcochos. Montamos las claras a punto de nieve fuerte y las agregamos al batido, mezclándolas muy bien con la espátula. Lo echamos en un molde untado con mantequilla, que se pone al baño María en el horno a 180°C durante 50 minutos. Pasado este tiempo, lo sacamos y dejamos enfriar. Tras desmoldarlo, se adorna con salsa de fresa y nata

Pudin de higos blancos

Ingredientes:

250 g de higos blancos
75 g de bizcochos de soletilla
5 huevos
 $\frac{1}{2}$ l de leche
100 g de azúcar
50 g de mantequilla
100 g de almendra molida
1 copa de anís
Canela al gusto
Salsa de higos

Preparación

Tras limpiar los higos quitándoles la piel, los cortamos en trozos y los ponemos en una cacerola con la leche, el anís, 50 g de azúcar y canela; lo ponemos al fuego, que cueza 10 minutos. En un bol desmenuzamos los bizcochos. Una vez transcurrido el tiempo de cocción de los higos, los pasamos por el chino y los echamos por encima de los bizcochos, junto con la almendra. Batimos las claras a punto de nieve fuerte, añadimos 50 g de azúcar, se baten un poco y se agregan las yemas. Batimos de nuevo un poco y añadimos la mezcla a los higos, lo movemos bien con una espátula y lo echamos a un molde untado de mantequilla; lo ponemos al baño María en el horno 40 minutos a 180°C. Sacar y dejar enfriar. Se sirve con salsa de higos.

Pudin de manzana

Ingredientes:

1 k de manzanas
100 g de bizcochos de soletilla
3 claras
200 g de azúcar
 $\frac{1}{4}$ l de agua
Caramelo para el molde
1 sobre de gelatina neutra

Preparación

Pelamos las manzanas, les quitamos las pipas y las cortamos rodajas, las lavamos y las echamos en una cacerola con el agua y 125 g de azúcar. Las ponemos al fuego, que cuezan 20 minutos, las retiramos del fuego y las dejamos enfriar. En un bol desmenuzamos los bizcochos, añadimos las manzanas y lo batimos con la batidora hasta que nos quede una mezcla fin. Disolvemos la gelatina con un poco de agua templada, la añadimos a la manzana, lo mezclamos bien con una espátula y lo echamos en un molde untado de caramelo; lo dejamos en el frigorífico 2 horas. Aparte, montamos las claras a punto de nieve fuerte, les añadimos 75 g de azúcar y las batimos hasta que estén consistentes. Se desmolda el pudín en una fuente alargada; ponemos el merengue en una manga pastelera con boquilla rizada y adornamos al gusto. Lo introducimos al horno a gratinar.

PUDDING DE NARANJA 2

INGREDIENTES

3 medias noches
1 vaso de agua
6 cucharadas de leche condensada
ralladura de naranja
2 huevos
piñones

eLABORACION:

Se disuelve el agua templada con la leche condensada y se mezcla con las medias noches desmigadas, a continuación se mezclan los huevos batidos la ralladura de naranja y los piñones, en un molde para microondas se echa caramelo líquido y a continuación la mezcla preparada, se pone en el microondas 15 minutos y ya está. Se sirve frío

Pudin de pasas y ciruelas

Ingredientes:

100 g de pasas

100 g de ciruelas

6 huevos

125 g de mantequilla

200 g de harina

20 g de levadura

2 copas de ron

125 g de azúcar

Azúcar gláss

Preparación

Ponemos a macerar las pasas y las ciruelas partidas por la mitad con el ron durante 10 minutos. En un bol mezclamos las yemas con 3 clara y el azúcar, las batimos hasta que queden como una crema y les añadimos la mantequilla derretida y el ron sobrante de las pasas. Tras batir dos minutos, mezclamos la levadura con la harina y lo agregamos poco a poco al batido, junto con las pasas y las ciruelas. Lo movemos bien con una espátula de madera, añadimos tres claras batidas a punto de nieve fuerte, las mezclamos y echamos en un molde untado de mantequilla. Lo introducimos al horno a 190°C durante 35 minutos, lo sacamos y dejamos enfriar. Ya frío, se desmolda y espolvorea con azúcar glass.

Pudin de peras de invierno y nueces

Ingredientes:

1 k de peras
250 g de azúcar
50 g de nueces picadas
100 g de bizcochos de soletilla
1 vasito de brandy
2 yemas
1 ramita de canela
1 corteza de limón
2 cucharadas e gelatina de pera
Caramelo líquido
Nata montada

Preparación

Pelamos las peras, las cortamos en 4 trozos, les quitamos las pepita y el corazón, y las ponemos en una cacerola, en la que echamos un vaso de agua, la canela, el azúcar y el limón. Lo ponemos al fuego, que cuezan hasta que estén tiernas (25 minutos). En un bol ponemos los bizcochos desmenuzados, los remojaamos con el brandy, añadimos la pera fría (quitando la canela y el limón) y las yemas. Lo batimos con la batidora hasta que quede fino. Tras disolver en un poco de agua templada la gelatina, la agregamos a la pasta junto con las nueces. Mezclamos todo muy bien con la espátula, lo echamos en un molde untado de caramelo sin quemar y lo dejamos en el frigo 2 horas. Se desmolda y se adorna con nata y nueces.

Pudin de plátanos al limón

Ingredientes:

8 platanos
75 g de mantequilla
5 huevos
100 g de azúcar
100 g de galletas hojaldradas
1 copa de licor de plátano
 $\frac{1}{2}$ l de leche
Gelatina de limón

Preparación

Pelamos y cortamos los plátanos (reservando dos), los ponemos en un bol, echamos la mantequilla, los huevos y el azúcar, y los pasamos muy bien con la batidora para que nos quede cómo una crema fina. Entonces añadimos as galletas desmenuzadas, la leche y el licor, lo batimos para que se mezcle bien y lo echamos en un molde untadote mantequilla. Tendremos cortados los dos plátanos reservados en rodajas finas, que pondremos en l pasta, para después introducir el pudín al horno a 180°C durante 40 minutos. Finalmente se desmolda y se cubre con la gelatina.

Pudin de zanahoria con licor de coco

Ingredientes:

400 g de zanahorias
2 paquetes de sobaos
150 g de mantequilla
100 g de azúcar
6 huevos
2 copas de licor de coco
25 g de coco rallado
Caramelo líquido

Preparación

Limpiamos las zanahorias, las ponemos en una cacerola al fuego, que cuezan hasta que estén tiernas. Se retiran del fuego, se ponen en un bol, y se añade el licor, el azúcar y la mantequilla. Lo batimos con la batidora hasta que quede una crema fina, agregamos las yemas y tres claras, lo batimos tres minutos. Montamos las tres claras restantes a puntote nieve fuerte, se echan al batido anterior, se mezclan bien con una espátula dejadera. En un molde untado con caramelo, pondremos una APA de sobaos y la mitad del batido; se coloca después otra capa de sobaos y el resto del batido. Tras taparlo con papel de aluminio, lo ponemos al baño María 190°C durante 35 minutos; lo sacamos y dejamos enfriar. Se desmolda y espolvorea con el coco rallado.

Pudin navideño

Ingredientes:

150 g de almendras molidas
150 g de nueces picadas
100 g de frutas confitadas
75 g de pasas de corinto
100 g de bizcochos de soletilla
75 gde harin
5 huevos
 $\frac{1}{2}$ l de leche
150 g de azúcar molido
1 copa de licor de avellana
Licor de leche

Preparación

En un bol ponemos los huevos con el azúcar, los batimos hasta que queden como una crema, añadimos la leche y el licor. Tras batir de nuevo agregamos la almendra, las nueces, las frutas cortadas a trocitos pequeños y las pasas . Le damos unas vueltas y finalmente agregamos los bizcochos desmenuzados con la harina. Lo mezclamos bien y lo echamos en un molde untado de mantequilla; lo introducimos al horno a 180°C durante 50 minutos. Se sirve con licor de leche