elGourmet

Budín de Hojas

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Aceite: c/n
Ajo picado: 1 unidad
Espinaca picada blanqueada: 1 Taza
Hojas de acelga morada: 1 Taza
Nuez Moscada: c/n
Queso Crema: 1/4 Taza
Queso rallado: 1/4 Taza
Agua Caliente: c/n
Huevos: 3 Unidades
Hojas de remolacha: 1 Taza
Claras batidas a nieve: 3 Unidades
Cebolla de verdeo picada: 1/4 Taza
Sal y Pimienta: c/n
Cebolla picada: 1/2 Taza

Preparación de la Receta

- En sartén con aceite *saltear cebolla*, *cebolla* de verdeo y *ajo* hasta transparentar.
- Cortar las hojas de acelga morada y las de *remolacha* en juliana gruesa.
- Agregar las hojas a la sartén y cocinar hasta que se ablanden.
- *Condimentar* con sal, pimienta y reservar.
- En un recipiente mezclar espinacas blanqueadas picadas, queso rallado, queso *crema*, huevos y agregar el salteado de hojas.
- *Condimentar* con nuez moscada, sal, pimienta y añadir claras a nieve incorporando de a poco y con movimientos envolventes.
- Colocar la preparación en budinera y cocinar en horno a 160 °C a baño maría por 30 minutos.
- Desmoldar y servir a temperatura ambiente.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/budin-de-hojas