

Budín de nueces de pecan

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Budín, versión Enrique Nardelli

Polvo de hornear: 25 grs.

Nueces de pecan: 100 g

Huevos: 6 Unidades

Oporto: 50 cc

Manteca pomada: 250 grs.

Azucar impalpable: Cantidad necesaria

Azucar: 175 grs.

Harina 0000: 250 grs.

Esencia De Vainilla: 3 cdas.

Ganache

Chocolate amargo: 200 g

Crema de leche: 250 grs.

Manteca fría: 1 cdas.

Postre de nueces, chocolate y naranja, versión Soledad Nardelli

Cointreau: 1 cda.

Ralladura de naranja: 1 Unidad

Chocolate amargo: 100 g

Salsa de naranjas

Cointreau: 1 cda.

Azucar rubia: 80 Cantidad necesaria

Naranjas: 2 Unidades

Agua: 80 cc

Varios

Cacao en Polvo: A gusto

Hojas de menta: A gusto

Preparación de la Receta

Budín, versión Enrique Nardelli

- En un bowl coloque azúcar y *manteca* pomada, bata con la batidora hasta *blanquear*, luego incorpore de a uno los huevos mientras sigue batiendo hasta lograr integrarlos, perfume con esencia de vainilla y *oporto*, bata nuevamente solo unos segundos y agregue la *harina* junto con el polvo de hornear previamente tamizados en dos veces, bata hasta lograr una masa homogénea.
- Pique las nueces groseramente y espolvoréelas con *harina*, luego vuélquelas sobre la masa y mezcle con una espátula hasta integrarlas.
- En un molde previamente enmantecado y enharinado vuelque la masa y con la ayuda de una espátula empareje la superficie.
- Cocine en horno precalentado a 180°C durante aproximadamente 40 a 45 minutos.

Postre de nueces, chocolate y naranja, versión Soledad Nardelli

- Para realizar la receta utilice la misma base que el budín.
- En un bowl coloque la masa y agregue la ralladura de *naranja* y el *chocolate* picado, mezcle con una espátula y añada el cointreau, mezcle nuevamente.
- Enmantegue y enharina moldes individuales, luego rellene tres cuarta parte con la masa. Cocine en horno precalentado a 180°C durante aproximadamente 15 minutos.

Ganache

- Coloque la *crema* de leche en una *cacerola* y lleve al fuego.
- Pique el *chocolate* y colóquelo en un bowl, una vez que la *crema* de leche rompa hervor viértala sobre el *chocolate* picado, deje reposar unos minutos y luego mezcle hasta fundirlo por completo y lograr una preparación homogénea, por ultimo incorpore la *manteca* fría y mezcle hasta emulsionar. Reserve en la heladera hasta el momento de emplatar.

Salsa de naranjas

- Pele las naranjas a vivo y separe los gajos, resérvelos en un bowl.
- Corte la cáscara de la *naranja* sin la parte blanca en fina juliana y luego blanquéela en agua hirviendo durante 5 minutos cambiando el agua tres veces.
- En una *cacerola* coloque agua y azúcar rubia, lleve a fuego medio y una vez que el azúcar se disuelva incorpore la juliana de cáscara de *naranja* y los gajos, cocine a fuego mínimo durante aproximadamente 15 a 20 minutos, o hasta que este espeso. Unos minutos antes de retirar del fuego incorpore el cointreau.

Armado

- Terminada la cocción del budín de nueces pecan y una vez frío, desmolde y espolvoree con azúcar impalpable, luego corte en porciones.
- Una vez fríos los budines individuales desmóldelos.

Presentación

- Presente en una fuente las porciones del budín de nueces pecan.
- En el plato de presentación acomode un budincito, acompañe con una quenelle de ganache de *chocolate* y salsee con la salsa de naranjas. Espolvoree con cacao amargo y decore con hojas de *menta*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/budin-de-nueces-de-pecan>