

Budín de pan

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Leche: 150 cc

Chocolate blanco: 30 grs.

Yemas: 4 Unidades

Almendras peladas: 30 grs.

Nueces: 30 g

Jengibre: 1 cda.

Anís estrellado: 2 Flores

Azúcar: 200 grs.

Pasas de uva negras: 30 g

Miga de pan: 300 g

Chocolate negro: 30 g

Espuma de jengibre

Azúcar: 2 cdas.

Jugo de jengibre: 50 cc

Gelatina sin sabor: 8 grs.

Miel: 100 grs.

Varios

Menta fresca:

Frutas Rojas:

Preparación de la Receta

- Corte el *chocolate* negro y el *chocolate* blanco en trozos.
- Pele y pique el *jengibre*.
- En un procesador muele las almendras peladas.
- En una molde para budín coloque 3 cdas. de azúcar, unas gotas de agua y lleve a fuego suave para hacer un caramelo.
- Coloque en la budinera acaramelada las almendras procesadas. Reserve.
- En una olla caliente coloque la mitad de la leche y deje hasta entibiar y añada el anís estrellado para aromatizar.

- En un bowl coloque la miga de pan, 2 cucharadas de azúcar, las nueces partidas, las pasas y los trozos de *chocolate* blanco y negro.
- Cuele la leche y añada a la preparación anterior. Mezcle bien con una cuchara.
- En otro bowl coloque el resto de la leche y las yemas de *huevo*, mezcle con batidor de alambre y añada a la preparación de pan.
- Incorpore el *jengibre* picado.
- Coloque la preparación en la budinera reservada.
- Precaliente el horno a 180°.
- En una fuente para horno coloque abundante agua, unas hojas de papel absorbente en la base y encima la budinera cubierta con papel aluminio.
- Cocine a baño María durante 25 a 30 minutos aproximadamente.
- Retire y lleve a la heladera para enfriar.

Espuma de jengibre

- En una sartén coloque la miel junto con 1 cucharada de azúcar y el *jugo de jengibre*. Cocine hasta formar un *almíbar*. Retire.
- Añada la *gelatina* en polvo y mezcle bien hasta integrar.
- Coloque la preparación obtenida dentro de un sifón y reserve en la heladera hasta utilizar.

Presentación

- En un plato coloque una porción de budín acompañe con la espuma de *jengibre* frutas rojas.
- Termine con figuras de caramelo y *menta* fresca.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/budin-de-pan-3>