

# **Budín de Col**

Tiempo de preparación: 30 Min



### Ingredientes

Nata: 100 cc Huevo: 1 Unidad

Cebolla: 1 Unidad Azúcar moreno: 2 cdas

Caldo de Ternera: 1 cda Carne de ternera y cerdo: 500 grs

Col: 1 Kilo Salsa de soja: 2 cdas

Sal y Pimienta: c/n

### Acompañamiento

Caldo de verduras: 150 cc

Nata: 150 cc Arándanos rojos: c/n Harina: 30 grs Mantequilla: 50 grs Papas cocidas: c/n Salsa de soja: 1 cda

## Preparación de la Receta

- En una sartén con aceite o *mantequilla dorar* la **col** cortada en juliana, añadir el azúcar y dejar caramelizar.
- Picar la *cebolla* y mezclar en un bol con la carne picada, el *huevo*, la salsa de soja, la *nata*, el caldo, sal y pimienta
- Poner en un molde la mezcla de carne y encima una capa de la *col* caramelizada, poner otra capa de carne y otra de *col* y hornear a 180 °C durante 30 minutos.

#### Salsa

- Derretir la mantequilla en una olla, añadir harina, el caldo, la nata y la soja.
- Reducir 5 minutos.
- Servir el budín con salsa de nata, papa hervida y arándanos rojos.

https://elgourmet.com/recetas/kalpudding-budin-de-col