

Budín de Col

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Nata: 100 cc

Cebolla: 1 Unidad

Caldo de Ternera: 1 cda

Col: 1 Kilo

Sal y Pimienta: c/n

Huevo: 1 Unidad

Azúcar moreno: 2 cdas

Carne de ternera y cerdo: 500 grs

Salsa de soja: 2 cdas

Acompañamiento

Caldo de verduras: 150 cc

Nata: 150 cc

Harina: 30 grs

Papas cocidas: c/n

Arándanos rojos: c/n

Mantequilla: 50 grs

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.

