Pudding de pan con Helado de Vainilla



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Leche: 1 L
Huevos: 150 grs.
Vaina de vainilla: 1 Unidad
Pasas de Uva: 1 Taza
Mantequilla: 100 grs.
Azúcar de Canela: 60 g
Azucar: 250 grs.
Pan: 400 g
Yemas: 40 g

Helado de Vainilla

Leche: 250 cc
Azucar: 110 grs.
Crema de leche: 250 grs.
Vaina de vainilla: 1 Unidad
Yemas: 120 g

Preparación de la Receta

- Corte el pan en rodajas, úntelas con abundante *mantequilla* y luego corte las rodajas en cuadraditos.
- Coloque en una olla el azúcar junto con la leche y el interior de la vaina de vainilla, lleve al fuego hasta que rompa hervor.
- Coloque en un bowl las yemas junto con los huevos y bata hasta *blanquear*, vierta una pequeña parte de la leche con azúcar caliente sobre los huevos y mezcle para atemperar, luego incorpore el resto de leche, mezcle nuevamente y cuele
- Lleve a un baño maría invertido y una vez frió reserve en la heladera durante 3 a 4 horas.

Helado de Vainilla

- Coloque en una olla 55 gramos de azúcar junto con la *crema* de leche, la leche y el interior de la vaina de vainilla, lleve al fuego.

- En un bowl coloque los 55 gramos restantes de azúcar junto con las yemas, bata hasta *blanquear*.
- Una vez que la *crema* de leche rompa hervor vierta una pequeña porción sobre las yemas para atemperar y luego incorpore el resto, lleve nuevamente al fuego mientras mezcla con una espátula hasta que espese levemente
- Cuele y enfríe en un baño maría invertido.
- Vierta la preparación en la maquina de helados y trabájelo hasta lograr la consistencia deseada.

Armado

- Pinte moldes individuales con abundante *mantequilla* y espolvoréelos con azúcar de canela, luego rellene una pequeña parte con cuadraditos de pan, espolvoree con azúcar de canela y pasas de uva, nuevamente cuadraditos de pan, azúcar de canela, pasas de uva, nuevamente azúcar de canela y termine con pasas de uva
- Una vez rellenos los moldes bañe con la preparación que reservo en la heladera y deje reposar durante 15 minutos para que el pan absorba, de ser necesario transcurridos los 15 minutos agregue mas.
- Coloque los moldes sobre una placa y cubra con agua fría hasta la mitad, cocine en horno precalentado durante 35 a 40 minutos aproximadamente.
- Una vez fríos los pudines desmóldelos.

Presentación

- Sirva en un plato un pudding y acompañe con una bocha de helado.
- Decore con hilos de *chocolate* blanco y negro.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pudding-de-pan-con-helado-de-vainilla