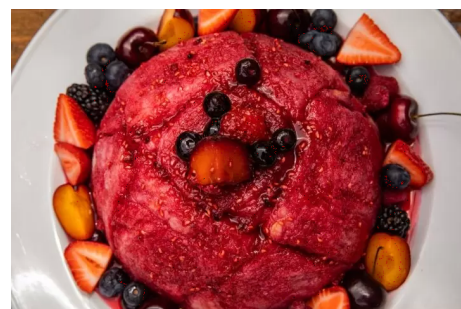


Summer pudding

Tiempo de preparación: 240 Min



Ingredientes

Pan de molde: 1 Unidad

Ciruelas: 200 Gramos

Arándanos: 150 Gramos

Cerezas: 150 Gramos

Jugo de un limón: A gusto

Frutillas: 200 Gramos

Frambuesas: 150 Gramos

Moras: 150 Gramos

Azúcar: 500 Gramos

Aceite Neutro: A gusto

Preparación de la Receta

- Cortar ciruelas en gajos, frutillas en cuartos, cerezas en mitades y llevar a una olla con frambuesas, arándanos, moras, azúcar y *jugo de limón*.
- Mezclar y cuando hierva cocinar por 3 minutos y reservar en la olla.
- Pincelar un molde tipo pyrex semi esférico con aceite y cubrir con papel film.
- Cortar en pan de molde en rodajas de 1 cm y retirar los bordes.
- Colocar un círculo del pan en la base y con las rodajas restantes cubrir prolijamente las paredes encimando los bordes.
- Rellenar con la fruta de la olla con un poco de su *jugo*.
- Cubrir la parte superior con las rodajas de pan y humedecer con el *almíbar* de cocción.
- Cerrar con film y enfriar por 8 horas.
- Desmoldar, humedecer nuevamente con el *almíbar* y servir con frutas rojas frescas y *crema* semi batida.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/summer-pudding-2>