la cocina de los golosos



POSTRES · VEGETARIANO

Pudín de pan y queso Arzúa Ulloa

1h · 8 raciones · 395 kcal

Ingredientes

CARAMELO

- **200 gr** de azúcar
- **2 cucharadas** de agua
- **1 cucharada** de zumo limón

PUDÍN

- **800 ml** de leche
- **200 gr** pan duro
- **6** huevos
- **120 gr** de queso Arzúa Ulloa
- **120 gr** azúcar
- Esencia de vainilla
- Ralladura de limón

POR RACIÓN

Proteínas	**13 g**
Grasas	**12 g**
Hidratos	**58 g**
Fibra	**0,7 g**

Elaboración

1. Empezamos con el caramelo: poner el azúcar con el agua y el zumo de limón a fuego medio-alto hasta que se ponga marrón y verterlo en el molde
2. Calentar la leche y añadirla al pan duro cortado en cuadrados. Dejar reblandecer unos 10 minutos
3. En un bol poner los huevos, el queso, el azúcar, la esencia de vainilla, la ralladura de limón y el pan reblandecido con la leche; triturar bien hasta que no queden grumos y pasar al molde caramelizado
4. Colocar el molde dentro de otro más amplio y cubrir con 2 cm de agua para hornear a baño maría
5. Cubrir con papel aluminio y hornear a 190° calor arriba y abajo, unA hora aproximadamente
6. Dejar enfriar completamente y guardar un mínimo de 6 horas en la nevera

RECOMENDACIONES

No dejarlo oscurecer mucho, sino quedará amargo.
El horneado puede variar según cada horno: pinchar con un palillo y, si sale limpio, está listo.
Mejor de un día para otro.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de la cocina de los golosos
cooknest.app/@lacocinadelosgolosos · Instagram @lacocinadelosgolosos