

Puding de leche condensada

Tipo de plato: Masas y Postres · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Soufflé

INGREDIENTES

0

150 gr	Azúcar — (para el caramelo)
225 gr	Queso tierno
50 gr	Piñones
225 ml	Nata
50 gr	Miel
	Mantequilla — para untar el molde.
225 ml	Leche condensada
125 gr	Leche
4	Huevos
1 copa/s	Cointreau
	Zumo de naranja

ELABORACIÓN

Es de Pedro Subijana. La leche, la nata, y el queso, y se mezcla bien. Se añade la leche condensada, y se trabaja bien, hasta obtener una masa homogénea. Se unta con mantequilla, un molde de cake, y se introduce la mezcla en él. Se mete en un recipiente de baño de maría. Se introduce este baño de maría, al horno, previamente caliente, a 200 grados, durante una hora. Se pone el azúcar en un cacito. Se carameliza, y una vez obtenido el punto, se le añade 1/2 dl.de agua. Se tiene al fuego, removiendo, hasta obtener un caramelo líquido. Se añade el zumo y el licor, así como la miel. Se deja disolver y reducir. Una vez que el pudín haya cuajado, se deja enfriar, y se desmolda en una fuente. Se napa el pudín con el caramelo. Se doran los piñones pelados, en una sartén antiadherente, y se reparten por encima del pudín.