

BUDÍN DE MANZANA

Para 6-8 personas:

- 1 1/5 kg de manzanas golden.
- 12 cucharadas de azúcar.
- 100 grs de mantequilla.
- 7 huevos

Caramelo:

- 4 cucharadas de azúcar.
- un chorreón de zumo de limón.

Preparación:

- Pelar y cortar en trozos las manzanas.
- Colocarlas en una cacerola con el azúcar y la mantequilla y acercar a un fuego suave, para que se vayan haciendo muy despacio.
- Cuando las manzanas estén bien cocidas, retirarlas y dejar que se enfrién.
- Batir los huevos como para tortilla y mezclarlos con las manzanas cocidas.

CARAMELO

- Fundir el azúcar con el chorreón de zumo de limón en un cazo y mover con cuchara de palo sobre el fuego hasta que se haga caramelo.
- Bañar las paredes y el fondo de un molde de flan con el caramelo y dejar enfriar.
- Rellenar el molde con la mezcla de manzanas.
- Cocer en el horno a 180°, SIN baño María, durante 30-40 minutos.
- Comprobar si está cuajado, introduciendo una varilla, y demoldar en frío.
- Servir con unas natillas ligeras y una salsa de fresa o frambuesa.
- Adornar con arándanos o cualquier fruta roja.

TRUCOS Y CONSEJOS

Las manzanas, para bañar el molde y que se enfríe.

• La salsa de frutas rojas se hace pasando 100 grs de frutas, lavadas y escurridas, por la trituradora, con un chorreón de zumo de limón y 2 cucharadas de azúcar. Colar o no al gusto.

VINO (para acompañar)

• Un moscatel dulce y joven de textura sedosa. Su juventud y frescura no desvirtúan los aromas del budín.

PABLO, THANK YOU VERY MUCH
FOR THE RECIPE.