

PUDDING "SOMIVAL"

AUTOR: AMADOR CANO RUIZ



INGREDIENTES

- 250 grs setas (rebollón, llanegas, o, en este caso setas de cardo, estamos en cuarentena y no poder salir al campo a por marzuelos...)
- 150 ccl de ron, o brandy, u orujo el más os guste.
- 3/4 de litro de leche, puede ser de cabra, de oveja, de soja, etc., en este caso es de almendra.
- 350grs de azúcar.
- 1 corteza de limón
- 1 trocito de canela en rama.
- 6 huevos
- Frutos secos: almendras, nueces, etc., en este caso coquitos.
- Pan, bollitos, bizcochos, etc., lo más os guste, en este caso brioche.

ELABORACIÓN

1. Lavarse las manos siempre, en especial ahora, duración mínimo 30 segundos.
2. Lavar setas, y macerar con el licor.
3. Tostar 200grs de azúcar con un chorrito de licor, hasta que esté caramelizado, verter en el molde.
4. Hervir la leche durante 20/30 minutos con 150 grs de azúcar, el limón y la canela en rama.
5. Cuando la leche esté tibia o fría, mezclar con los huevos.
6. Poner la mitad del brioche en el molde, encima del caramelo.
7. Poner encima del brioche las setas, y los frutos secos elegidos, poner otra capa de brioche.
8. Colar la leche previamente mezclada con los huevos y verter en el molde.
9. Precalentar el horno a 180 grados.

10. Meter el futuro pudding somival al baño maría en el horno 50/60 minutos aproximadamente.

➤ TRUCO: poner papel en el baño maría para que el agua no haga borbotones.

➤ TRUCO: para comprobar que está ya hecho, pinchar con un palillo, palo de brocheta o similar y si sale limpio, es que ya **está hecho**.