

PUDDING "SOMIVAL"

AUTOR: AMADOR CANO RUIZ



INGREDIENTS

- 250 grs bolets (rebollón, llanegas, o, en aquest cas bolets de card, (s'HA FET en quarentena i no poder eixir al camp per marzuelos...))
- 150 ccl de rom, o brandi, u orujo el que més vos agrade.
- 3/4 de litre de llet, pot ser de cabra, d'ovella, de soja, etc., en aquest cas és d'ametla.
- 350 grs de sucre.
- 1 corfa de llima
- 1 trosset de canyella en brut.
- 6 ous
- Fruita seca: ametles, anous, etc., en aquest cas cocos xicotets
- Pa, bollitos, bescuits, etc., el més vos agrade, en aquest cas brioix.

ELABORACIÓ

1. Llavar-se les mans sempre, especialment ara, duració mínim 30 segons.
2. Llavar els bolets, i macerar amb el licor.
3. Torrar 200 grs de sucre amb un chorríto de licor, fins que estiga caramel·litzat, abocar en el motle.
4. Bullir la llet durant 20/30 minuts amb 150 grs de sucre, la llima i la canyella en brut.
5. Quan la llet estiga tèbia o freda, mesclar amb els ous.
6. Posar la meitat del brioix en el motle, damunt del caramel.
7. Posar damunt del brioix els bolets, i la fruita seca triada, posar una altra capa de brioix.
8. Colar la llet prèviament mesclada amb els ous i abocar en el motle.
9. Precaentar el forn a 180 graus.
10. Ficar el futur "Pudding SOMIVAL" al bany "maria" en el forn 50/60 minuts

