

PUDDING DE SALMÓN Y SETAS

INGREDIENTES

Para rehogar las setas:

500 g de setas de cardo

2 dientes de ajo fileteados

40 g de aceite de oliva virgen, extra

Para decorar:

50 g de salmón ahumado

Resto:

100 g de salmón ahumado

1 bote grande de leche ideal

100 g de leche desnatada

5 huevos

Sal, pimienta y nuez mascada

PREPARACIÓN

Lave las setas, séquelas y trocéelas. Reserve.

Ponga la mariposa en las cuchillas. Eche el aceite y programe 2 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Añada los ajos y programe 3 minutos a la misma temperatura Y velocidad. A continuación incorpore las setas y vuelva a programar otros 7 minutos a la misma temperatura Y velocidad.

Retire la mariposa de las cuchillas. Agregue el resto de los ingredientes y programe 7 minutos, 90°, velocidad 4. Acabado el tiempo, quite la temperatura y programe 2 minutos en velocidad 5, ayudándose con la espátula, para que el pudding quede fino. Si lo ve grumoso, espere a que baje un poco la temperatura y triture en velocidad 8.

Vuélquelo rápidamente en un molde de albal de 1 l de capacidad pincelada con aceite. Déjelo enfriar en el frigorífico. Desmolde y sirva con mayonesa, salsa rosa, una bechamel ligera o la salsa que desee.

Consejo: Todos los pudings mejoran considerablemente si se dejan reposar de un día para otro.