

PUDÍN, DIFERENCIA CON LA FORMA TRADICIONAL

(MÁS FÁCIL Y BUENO)

Para hacer un pudín de la forma tradicional, además de necesitar una buena máquina para triturar, hay que cuajarlo al baño María durante 30 ó 40 minutos (dependiendo del tamaño del pudín).

El cuajado del horno es estático, es decir, que a veces encontramos que los bordes del pudín quedan secos porque se hace antes lo de alrededor que lo del centro.

Cuando el pudín se degusta, su textura resulta un poco terrosa, debido a que los ingredientes han perdido humedad (el horno reseca mucho)

¿Qué es un cuajado en Thermomix? Se trata de un cuajado en movimiento constante, con lo cual no queda reseco y se cuaja homogéneamente. La única precaución que debemos tener en cuenta es la de no pasarnos de tiempo en Thermomix, porque si lo cuajamos demasiado queda apelmazado.

¿Qué diferencia tiene un pudín de otro en el Thermomix?.

a) Que en unos hacemos primero un sofrito, sobre éste echamos el resto de los ingredientes crudos (necesitaremos 13 minutos).

b) En el otro ponemos todo al mismo tiempo, con ingredientes que no necesitan cocción previa. Por éste motivo, en 6 o como máximo en 7 minutos están hechos.

Además de los ingredientes que lleva el pudín de la página 50, queremos daros otros como posible variante.

Podemos sustituir los palitos de cangrejo por:

-2 latas de mejillones en escabeche

-Gambas

-Cualquier verdura cocida y escurrida. Por ejemplo: puerros, brócoli, espinacas. Setas, champiñones, espárragos, etc.

Podéis triturar una parte y dejar el resto sin triturar para que se noten los tropezones, salvo en el caso de los puerros cocidos que al ser fibrosos, es conveniente triturarlos todos y añadir, si se quiere, unas gambitas.

Con éste pudín podemos rellenar unos pimientos del piquillo y servirlos con una salsa al gusto, o bien cubrirlos con mayonesa y gratinarlos.

Para adornarlo, una vez que lo hayamos desmoldado, queda muy bonito si rellenamos el hueco con lechuga picadita. Las posibilidades de adorno son infinitas

Para que la mayonesa quede bien espesa para decorar, hacedla con dos yemas.