

PUDDING 7 MINUTOS

INGREDIENTES

3 latas de mejillones en escabeche (escurrir el líquido)
2 pimientos morrones (140 gr aprox)
1 bote de leche ideal
4 huevos
pimienta y sal con moderación

PREPARACION

Ponga los ingredientes en el vaso y programe 15 segundos en velocidad 4. A continuación, ponga la mariposa en las cuchillas y programe 7 minutos a 90° en velocidad 2. Rectifique la sazón.

Vierta la mezcla en un molde de corona, déjelo enfriar y desmolde.

También puede hacer un " sandwichon ". Para ello compre pan Bimbo (puede ser integral de 8 cereales o el normal) y quítele la corteza. Forre un molde de plum-cake con film transparente, procure que sobresalga por todo el molde. Humedezca el pan con mantequilla y salsa rosa, y vaya formando capas de pan y pudding, empezando y terminando con una de pan. Cuando vaya a servirlo, tire del film transparente para desmoldarlo, colóquelo en una bandeja de servir, cúbralo con salsa rosa y adórnelo al gusto.

NOTA

Si prefiere que no se noten los trocitos en el pudding, no ponga la mariposa en las cuchillas y cuájelo en velocidad 4.

SUGERENCIA

Puede utilizar este pudding para rellenar tomates crudos o barquillas de pepino.