

**Libreta:** Pescados  
**Creado:** 26/03/2018 18:04  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/pudin-de-cabracho.html>

---

## Pudin de cabracho

### INGREDIENTES

Cabracho 500 grs  
Nata 500 ml  
Tomate 200 grs  
Harina o Maicena 2 cucharadas  
Huevo 6  
Zanahoria 1  
Puerros 1  
Sal  
Cebolla 1 pequeña  
Sal  
Pimienta Blanca  
Laurel una pizca

### PREPARACIÓN

Cocer el pescado con las verduras, el laurel y un poco de sal.

Una vez cocido se desmiga y aparte se mezcla la nata con los huevos y la maicena.

Se introduce en un molde untado con mantequilla el líquido con el pescado y el tomate.

Se cubre el molde untado con papel de aluminio y se pone a baño María dentro del horno a unos 160° C durante 75 minutos.