

PUDDING 7 MINUTOS (RELLENO DEL 'SANDWICHON')

INGREDIENTES

3 latas de mejillones en escabeche (escurrir el líquido)

2 pimientos morrones (140 g aprox.)

1 bote de leche ideal

4 huevos

Pimienta y sal (con mucha moderación)

PREPARACIÓN

Ponga todos 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 de Tupperware, déjelo enfriar y desmolde.

También puede hacer el "sandwichon". Para ello compre un pan de molde y pida que se lo partan en láminas horizontales. Quítele al pan toda su corteza y humedezca las láminas con mantequilla y salsa rosa. Vaya formando capas de pan y pudín alternativamente, teniendo en cuenta que la primera y última capa tienen que ser de pan. Cúbralo con salsa rosa y adórnelo al gusto.

NOTA: Si no tiene este pan, utilice pan Bimbo sin corteza; forre un molde de plum-cake con film transparente y vaya poniendo capas de pan y pudín, empezando y acabando con una de pan. Déjelo reposar en el frigorífico. Cuando vaya a servirlo, tire del film transparente y póngalo en una bandeja de servir y adórnelo al gusto.

Si este pudín no lo quiere en trocitos, no ponga la mariposa y cuájelo en velocidad 4 como el pudín rápido.