

Puding de salmón con Pan Bimbo Buenísimo

Dificultad: media

Tiempo: 25 min (+45 min cocción)

Ingredientes, 6 raciones

200 gr. langostinos, 400 gr. lomos de salmón, 4 huevos, 200 gr. leche, 200 gr. nata espesa, 80 gr. puerro, 150 gr. pan de molde Buenísimo de Bimbo, 20 gr. brandy, 20 gr. puré concentrado de tomate (o salsa de tomate espesa), sal, pimienta blanca, nuez moscada.

Elaboración

Pela los langostinos, reservando los caparazones y las cabezas. Retira el hilo intestinal y reserva en frío.

Calienta la leche y la nata con las cabezas y caparazones de los langostinos y el puerro picado, dejando cocer a fuego medio 15 minutos. Aparta y cuele. Reserva la salsa, desechando el resto.

Coloca la salsa en un cazo, con el salmón en trozos, bien limpio de piel y espinas, y los langostinos. Añade el concentrado de tomate y deja cocer 5 minutos a fuego medio. Añade 100 gr. de Pan Bimbo Buenísimo, los huevos, una y media cucharadita de sal fina, el brandy, y una pizca de pimienta blanca y nuez moscada.

Tritura la masa con batidora o Thermomix, introduce en un molde de puding o de cake alargado, con el fondo cubierto con dos rebanadas de pan Bimbo Buenísimo, alisando la superficie. Cubre el molde con papel de aluminio y deja cocer en el horno a 200°, en el baño maría, unos 45-50 minutos, o hasta que quede bien cocido.

Deja enfriar dentro del horno, saca y desmolda con cuidado sobre una bandeja. Sirve templado o frío, acompañado de mayonesa o salsa de tomate casera.

Autor: José Maldonado Escobar para Bimbo

www.pepekitchen.com

PELAR LANGOSTINOS-RESERVAR CAPARAZONES Y CUERPOS APARTE-QUITAR HILO

PUERRO (100 GR)

5 SEG VEL 5



NATA (200 GR)+ LECHE (200 GR)+ CAPARAZONES GAMBAS

15 MIN 100° VEL 1



COLAR CON CESTILLO

CALDO COLADO+ SALMÓN EN TROZOS (400 GR)+ LANGOSTINOS PELADOS+
CONCENTRADO TOMATE (20 GR)



5 MIN 100° VEL 1

PAN BIMBO (100 GR)+ 4 HUEVOS + SAL (1 ½ CITAS)+ PIMIENTA+NUEZ MOSCADA+
BRANDY (20 GR)

10 SEG VEL 5

MONTAR EN MOLDE, CON 2 REBANADAS PAN BIMBO EN LA BASE
CUBRIR CON ALUMINIO

ACABAR EN VAROMA 45 MIN TEMP VAROMA VEL 2

ENFRIAR, DESMOLDAR Y SERVIR CON MAYONESA