Pastel de pan | Budin o Pudín

Ingredientes



Para 6 - 8 porciones en un molde de 18 x 20 cm :

- 3 huevos M
- 500 ml de leche
- 100 g azúcar
- 250 g pan, croissant, bollos de leche...
- 100 g uvas pasas
- 1 rama de canela, naranja y limón
- Caramelo líquido para flan (6 cucharadas de azúcar y 50 ml de agua)

Sobre esta receta

En esta ocasión veremos cómo hacer un delicioso Budín o Pudín de Pan. Es un postre jugoso, lleno de sabor, que personalizaremos con ricos ingredientes y sobretodo, muy fácil de preparar. Esta es una de esas recetas que podemos llamar de «aprovechamiento». Con esta receta podemos utilizar pan, bizcochos o bollos que nos han sobrado o quedado algo secos y utilizarlos en un postre muy rico. Lo mejor es que puede personalizarse su sabor con muchísimos ingredientes diferentes.

Preparación

1. Comenzamos poniendo al fuego 1 litro de agua para hacer el baño maría. Calentamos a fuego medio la leche que aromatizaremos con la rama de canela y la piel de media naranja y medio limón. Ponemos a calentar el horno a 200º C = 390º F. Echamos sobre el fondo del molde un poco de caramelo líquido o hacemos nuestro propio caramelo para flan. Cortamos en tacos grandes el pan o los bollos colocándolos en un bol grande y añadiendo las uvas pasas. Una vez que hierva el agua la vertemos sobre una fuente de horno que sea más grande que el molde, en la que haremos el baño maría.
2. En cuanto rompa a hervir la leche, añadimos el azúcar, removemos hasta que se integre y apagamos el fuego. Vertemos la leche en el bol del pan a través de un colador, para evitar los restos de piel y canela y removemos para que se moje por igual. Batimos los huevos y los añadimos a la mezcla removiendo hasta que se integren. Vertemos la mezcla en el molde, repartimos y llevamos al horno. Horneamos a 200º C durante unos 30 - 35 minutos, con calor arriba y abajo. Pasado ese tiempo pinchamos con un palillo y si sale limpio lo retiramos del horno. Colocamos el molde sobre una rejilla y dejamos que enfríe a temperatura ambiente y después en el frigorífico un par de horas.
3. Una vez que ha enfriado, nuestro pudín de pan ya se puede servir. Para desmoldarlo pasamos una puntilla por los bordes y volcamos sobre una fuente. Podemos cortar los bordes para que quede más bonito. Vertemos caramelo por encima y servimos. Puede acompañarse de unas frutas frescas, nata montada, crema...

Pastel de pan | Budin o Pudín

Consejos y trucos

- En lugar de utilizar un caramelo líquido, podemos hacer nuestro propio caramelo para pudín o para flan.
- Para esta budín de pan podemos aprovechar pan del día anterior, la bollería que se nos haya quedado dura y combinar diferentes tipos de bollos. Si los bollos son pequeños necesitaremos una docena aproximadamente. Podemos utilizar también unos suizos.
- Hemos hecho el pastel con leche semidesnatada, aunque podemos utilizar leche desnatada o entera. También tenemos la opción sin lactosa o leches de avena, almendra, arroz...
- Podemos adaptar la receta para diabéticos. En lugar de azúcar podemos utilizar edulcorante en polvo o líquido.
- Como aromatizantes podemos utilizar: una rama de canela y la piel de media naranja y medio limón, vainilla, manzana, uvas pasas, frutas en almíbar, nueces...

Sin gluten

- Esta es una receta apta para las personas que tienen intolerancia al gluten si utilizamos bollos sin gluten.