



Pudding de vedella (textura C)

Ingredients per a 10 racions

Base de samfaina (8)	700g
Picada de vedella	500g
Nata	500mL
Ou líquid	500mL
Oli d'oliva verge per untar motlles	5-10mL
Tomàquet natural triturat	100g

Elaboració

- 1 Preescalfar oli en una paella petita. Afegiu-hi la carn i daureu-la.
- 2 Afegiu-hi la base de samfaina i coeu-ho tot junt durant uns 10 minuts. Triturar.
- 3 Disposeu d'una olla gran o bol per afegir la preparació prèviament triturada, juntament amb l'ou líquid i la nata. Remeneu-ho tot junt i tritureu-ho amb l'ajuda d'un túrmix.
- 4 Preparar motlles individuals. Untar amb una mica d'oli i afegir a cadascun dels motlles una ració aproximada de 120g.
- 5 Tapar amb paper film. Cuinar al vapor durant 30-45 minuts fins que estiguin ben quallades.
- 6 Retireu el paper film. Batre fins a la temperatura de 3°C.
- 7 Serviu cada motlle amb una cullerada de salsa de tomàquet per sobre.

Observaciones

Aquesta preparació es presenta igual per a la textura E com per a la textura C.

Es pot servir tant fred com calent.

Recordeu que una forma fàcil de comprovar que la textura C és adequada, és clavant una cullera de plàstic petita que s'ha de mantenir dreta.