



Pudding de ternera (textura C)

Ingredientes para 10 raciones

Base de pisto (8)	700g
Picada de ternera	500g
Nata	500mL
Huevo líquido	500mL
Aceite de oliva virgen para untar moldes	5-10mL
Tomate natural triturado	100g

Elaboración

- 1 Precalentar aceite en una sartén pequeña. Añadir la carne y dorarla.
- 2 Añadir la base de pisto y cocer todo junto durante unos 10 minutos. Triturar.
- 3 Disponer de una olla grande o bol para añadir la preparación previamente triturada, junto con el huevo líquido y la nata. Remover todo junto y triturar con la ayuda de un túrmix.
- 4 Preparar moldes individuales. Untar con un poco de aceite y añadir en cada uno de los moldes una ración aproximada de 120g.
- 5 Tapar con papel film. Cocinar al vapor durante 30-45 minutos hasta que estén bien cuajadas.
- 6 Retirar el papel film. Batir hasta la temperatura de 3°C.
- 7 Servir cada molde con una cucharada de salsa de tomate por encima.

Observaciones

Esta preparación se presenta igual para la textura E como para la textura C.

Se puede servir tanto fría como caliente.

Recuerde que una forma fácil de comprobar que la textura C es adecuada, es clavando una cuchara de plástico pequeña que debe mantenerse derecha.