

Puding de berza con salsa de queso



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: viking10



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Vegetariana

Otros: Cocina Creativa

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Adornar la presentación con las hojas de albahaca y el perejil espolvoreado.

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1 berza rizada
- 3 cucharadas de mantequilla
- 1 cebolla grande
- una pizca de sal
- una pizca de Pimienta blanca molida
- 1 hoja de laurel
- un brick pequeño de Nata
- 3 huevos
- un par de hojas de Albahaca
- una pizca de Perejil
- 2 decilitros de Leche
- 50 g de Queso fuerte, curado

Preparación:

Paso 1

Descartar las partes más duras de la berza, cortarla en tiras y ponerla al fuego en una sartén, sin aceite y sin nada, para deshidratarlas y hacer que suelten todo el líquido. Una vez hecho esto saltearlas en un sofrito de mantequilla y cebolla. Añadir sal, pimienta y una hoja de laurel. Cuando la berza esté blanda, retirar el laurel

y batir lo restante con albahaca y perejil, la nata de cocina y los huevos. Untar con mantequilla los moldes individuales. Verter en ellos la mezcla obtenida y colocarlos en una bandeja de horno alta con 2/3 de agua (baño maría). Hornear durante 1 hora a 170°.

Paso 2

Para la salsa de queso: Deshacer en 2 dl de leche el queso y batirlo hasta emulsionar la salsa. Servir desmoldado en un plato con la salsa y espolvorear un poco de pimienta blanca y cebollino.