

Creador: Donjavitococi

✖ Descripción:

El pudin o pastel de kabratxo, lo puso de moda el gran cocinero Arzak, cuando acudía a tapear en un bar de Donosti, donde veía que se hacía un pastel de merluza. Cogió esa receta y sustituyó la merluza por kabratxo y agregó nata para darle más suavidad. Y esta receta que os presento es muy similar a la que el hace.

Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

Ingredientes para 4 personas :

• INGREDIENTES

Preparación:

Paso 1

INGREDIENTES: Para el caldo: 1/2 cebolla 1 puerro 1 zanahoria 1 kabratxo de 1kg Agua Para el pudin: 400 ml de nata 6 huevos 5 pimientos de pikillo 1/2 cebolla 2 cs de salsa de tomate Mantequilla Pan rallado Aceite de oliva Sal Pimienta **ELABORACIÓN:** En una cazuela ponemos el kabratxo junto a las verduras y lo cubrimos de agua. Lo ponemos a fuego y dejamos cocer 15 minutos desde que empiece a hervir. Después retiramos el kabratxo y lo desmigamos. Utilizaremos un poco de este caldo y el resto lo guardamos para cualquier otra elaboración. Pochamos la cebolla a fuego suave y añadimos los pikillos, y dejamos pochar otros 15 minutos, añadimos el tomate, la nata y un chorrito del agua de cocción, en cuanto hierva lo separamos del fuego y lo trituramos. Por otro lado batimos los huevos y se lo agregamos a lo triturado anteriormente junto el kabratxo. Salpimentamos al gusto y lo metemos en un molde untado con mantequilla y pan rallado al horno, previamente precalentado, 180 grados 40 minutos. Si se empieza a dorar mucho por la parte de arriba lo cubrimos con un trozo de albal. Para acompañar unas tostas de pan y un poco de mahonesa o salsa rosa.