

Pudin de manzana



Ingredientes para 10 personas:

Huevos: 5 categoría L

Azúcar: 150 gr

Harina de repostería: 90 gr

Leche entera: 800 cc

Limón: unas gotas y la piel de uno

Canela: 1 palo

Manzanas reineta: 2

Pan: 100 gr

Mantequilla: 35 gr

Azúcar para el caramelo: 100 gr

Preparación:

1. Precalentar el horno a 250º, poner el recipiente que pensemos utilizar con el agua para el baño maría para que se vaya calentando dentro del horno.
2. Mezclando coloca en un cazo 100 gramos de azúcar, tres cucharadas de agua y las gotas de limón. Llévelo al fuego y, sin moverlo, espera a que se dore. Cuando obtenga el color dorado deseado, vierte el caramelo en el molde en que vas a preparar el pudin de manzana (si no lo hemos utilizado para hacerlo directamente en él). Mueve un poco el molde para repartirlo por toda la base y reserva. (Si se usa microondas hay que recordar que debemos remover de vez en cuando el jarabe porque tiende a quemarse por el centro).
3. Vierte la leche en un cazo y añade la ramita de canela y la piel de un limón sin la parte blanca (puedes sacar la piel con un pela-patatas). Llévelo al fuego y cuando empiece a hervir, baja el fuego y deja que hierva durante 2 minutos. Transcurrido ese tiempo retira la leche del fuego para que se vaya enfriando.
4. Pela dos manzanas de buen tamaño (si son pequeñas, usa 3 piezas). Retira el corazón y lamina con cuchillo o mandolina.
5. Funde la mantequilla en una sartén y añade la manzana laminada. Baja el fuego y deja que se cocine hasta que quede blandita, sin que se dore. Esto puede tardar unos diez minutos. Mueve la manzana de vez en cuando.
6. Corta el pan a rebanadas bien finas.
7. Coloca los cinco huevos en un bol. Añade el azúcar y bate con una varilla manual hasta que el azúcar se haya disuelto. Añade la leche colada y bate de nuevo.
8. En el molde caramelizado añade una primera capa de manzana en forma de abanico. Sobre ella coloca una capa de rebanadas de pan y vierte parte de la preparación de leche y huevos hasta que se empape bien el pan. Repite esta operación hasta acabar con toda la manzana y el pan.

Horneado:

9. Con horno a 180º poner el molde en el baño maría y hornear durante 1 hora y cuarto aproximadamente, centrado en el horno y con calor arriba y abajo. (Cuidado con el uso de la resistencia superior y el aire, se nos puede tostar en exceso la parte superior, en ese caso, una vez que alcance el color dorado deseado, procederemos a tapar con papel de aluminio el molde y continuamos la cocción).
10. Comprobar pinchando con una aguja el grado de cocción hasta que salga limpia.
11. Dejar templar y luego guardar en frigorífico 4 o 5 horas antes de desmoldar, utilizando un cuchillo para despegarlo de las paredes del molde. (Mueve un poco el molde para asegurarte de que está bien despegado, y coloca la bandeja en la que lo vayas a servir encima. Dale la vuelta.)