



Pudín “revuelto” con frutos rojos



Categoria

Doces e Sobremesas



Tempo de preparação

Demorado



Dificuldade

Médio



Custo

Medio



Com quem?

Con la familia



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



25ml de Gallo Aceite Virgen Extra Reserva



25ml de Gallo Vinagre de Vino Tinto

- 100g de azúcar moreno
- 8 yemas de huevo
- 500ml de leche
- 200g de azúcar
- 50ml de Vino de Porto dulce
- 100g de frambuesas
- 100g de moras
- 50g de grosellas

Modo de preparación

1

Prepare el pudín batiendo las yemas, la leche, el azúcar y el Vino de Porto.

2

Prepare el caramelo calentando el aceite en conjunto con el azúcar moreno, dejándolo en la estufa hasta obtener el caramelo.

3

Forre la bandeja con el caramelo, adicione el preparado pudín y cocínelo a baño de maria cerca de 30 minutos, después de levantar un hervor lento.

4

Prepare la ensalada de frutos rojos, regando con un poco de vinagre antes de servir.

Produtos utilizados



Reserva

Aceite de Oliva Virgen Extra



Vino Tinto

Vinagres Diário



Mais receitas em
www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide