



Pudin de verdura asada

Ingredientes (para 1 ración)

150 g de verdura asada (cebolla, pimiento rojo, berenjena); puede ser comercial

1 huevo

50 ml de nata líquida

Elaboración

1. Precalentar el horno a 170°.
2. Escurrir las verduras asadas, reservar unos 25 g de pimiento rojo y poner el resto en un recipiente alto. Triturar la verdura hasta obtener un puré.
3. Batir el huevo y la nata y añadirlos al puré.
4. Volver a triturar y poner al punto de sal y pimienta.
5. Poner la mezcla en moldes individuales antiadherentes aptos para el horno.
6. Hacer un baño María en una bandeja y colocar los moldes dentro. Cocer durante 15-20 minutos aproximadamente.
7. Una vez cocido, dejar enfriar.
8. Triturar el pimiento rojo reservado con un poco de agua. Salar.
9. Desmoldar la preparación y servirla añadiendo la salsa de pimiento rojo por encima.