



Porciones: 8

Tiempo: 2 hrs 45 min. + 1 noche refrigeración

INGREDIENTES

- 1 ¼ tazas de caldo concentrado de pollo o pavo (idealmente el jugo que te sobro de le pavo)
- 1 ¼ tazas de crema espesa
- 1 taza de leche
- 4 huevos
- 1 ¼ cucharaditas de sal
- 2 cucharadas de mantequilla sin sal
- ¼ de taza de chalotes picados
- 1 cucharada de ajo picado
- 1 ½ cucharaditas de hojas de tomillo fresco
- 2 tazas de cremini Monteblanco, sin pie y rebanados
- 2 tazas de Portabellas Monteblanco, sin pie y rebanados
- pimienta recién molida, al gusto
- 1 pan brioche, cortado en rebanadas de 2 cm, tostadas por ambos lados

Budín de champiñones

INSTRUCCIONES

Coloca sobre fuego medio una cacerola con el caldo de hongos o de pavo y deja que se reduzca a la mitad. Incorpora la crema espesa y deja que se reduzca hasta que obtengas 1 ½ tazas. Mezcla en un tazón, con un batidor globo, la leche, los huevos y ¾ de cucharadita de sal; incorpora esta mezcla a la preparación anterior. Reserva.

Coloca sobre fuego medio un sartén grande y derrite en él la mantequilla. Añade los chalotes, el ajo y las hojas de tomillo, y saltea hasta que se suavicen, durante 5 minutos aproximadamente. Agrega los cremini y los portabellas y cocina hasta que se suavicen, durante 10 minutos aproximadamente. Añade la ½ cucharadita de sal restante y pimienta al gusto.

Cubre con rebanadas de pan el fondo de un molde de aproximadamente 20 x 11 x 6.5 centímetros y vierte encima la mitad de la mezcla de hongos. Repite las capas una vez más y termina con una tercera capa de rebanadas de pan. Vierte la mezcla de crema en el molde, sobre las rebanadas de pan. Cubre el molde con plástico autoadherente y refrigéralo durante 1 noche.

Enciende el horno a 180 °C. Retira el plástico autoadherente del molde y presiona las rebanadas de pan superiores. Cubre el molde con papel aluminio, colócalo dentro de un recipiente para hornear más profundo que éste y vierte agua hasta que cubra la mitad de altura del molde. Hornea el pudín hasta que esté firme y su superficie se dore, durante 2 horas aproximadamente. Corta en rebanadas y sirve.

Este budín puede hacerse con antelación y recalentarse al momento de servir.

