

PUDÍN DE REBOZUELOS

Ingredientes:

1 kg de rebozuelos
6 piezas de huevo
1/2 L de nata líquida
300 g de jamón serrano
200 g de queso parmesano
200 cL de aceite de oliva
Sal, pimienta y nuez moscada
Una base de hojaldre de la forma del molde deseado

Elaboración:

En sartén con un poco de aceite salteamos las setas y sazonomos dejando enfriar.

Pondremos en un bol los huevos partidos y batidos, la nata líquida, el aceite restante, sal, pimienta y nuez moscada, batiendo hasta formar una mezcla homogénea, probando y poniendo a punto. En ese momento le incorporamos las setas, jamón serrano previamente salteado y queso rallado.

Esta mezcla la echamos en el molde de hojaldre y cocemos al horno moderado durante unos 45 minutos, dejando enfriar antes de su servicio, el cual se presenta en pequeñas porciones para aperitivo o en piezas de ración.