

Budines

- Budín de Espinacas
- Budín de Pescado
- Budín de Carne



Magefesa

BUDINES

Hay budines de verduras, pescado y carnes, realmente exquisitos, que se hacen con las sobras de otros platos sin que se advierta este hecho por su apariencia y sabor.

Quizá uno de los productos que mejor se prestan hoy para hacer budines, por su calidad y menor precio, son lo de pescados congelados.

¿Como saber si un budín está bien cocido? Se le mete una aguja de las de hacer "punto" y, si nos sale limpia, es que está bien cuajado. Por lo contrario, si se impregna de amarillo, es que necesita cocerse más.

COCIMIENTO DEL PESCADO PARA BUDINES

Se comienza preparando un caldo de cocimiento, poniendo, por cada litro de agua, 30 gramos de sal, una ramita de perejil, hojas verdes de puerro, un poco de cebolla y un diente de ajo.

También se pueden unos granos de pimienta y una parte mínima de laurel.

Se da un hervor y se reserva. Cuando ya esta fría, de tal forma que se pueda meter el dedo sin quemarse, se pone el pescado dentro, el pescado debe estar troceado.

Se pone al fuego y, cuando comienza a hervir, se retira del fuego.

Estarán ya hechos y prestos a ser desmigados para hacer el budín

12 MINUTOS

INGREDIENTES

- 500 gr. de resto de carne cocida o asada
- 75 gr. de jamón curado
- 150 c.c.(un tazón) de salsa bechamel
- 3 Huevos
- 1/2 barra de mantequilla
- Sal
- Pimienta
- Un poco de nuez moscada

BUDIN DE CARNE

Se pica lo más fino que se pueda la carne y el jamón, se amasa bien con la mantequilla y los huevos batidos.

Se añaden, cuando estén bien mezclados y amasados, la salsa bechamel y los aromas.

Se unta un molde flanero con mantequilla y se pone esta masa en el, cubierto con una tapa o un papel de aluminio.

Ponemos en la Olla MAGEFESA como dos tazas de agua, y introducimos el flanero.

Cerramos la Olla, le damos la cocción indicada en la receta, cuando el tiempo haya transcurrido, dejamos descomprimir y abrimos.

Tendremos un magnífico budín que se puede acompañar de mayonesa o puré de tomate.

15 MINUTOS

INGREDIENTES

- 500 gr. de espinacas frescas
- 100 gr. de mantequilla
- 100 gr. de miga de pan mojada en leche
- 50 gr. de queso rallado
- 2 Huevos
- Pimienta
- Nuez moscada
- Sal

BUDIN DE ESPINACAS

Se cuecen las espinacas, se pasan por un pasapurés MAGEGESA y tendremos una crema espesa y verde. Se vierte sobre esta masa la mantequilla fundida y el migón de pan muy desmenuzado, procurando que se mezclen bien, añadimos la sal.

Aparte, batimos los huevos, añadimos la nuez moscada la pimienta y el queso rallado.

Ponemos todo en un molde flanero bien cubierto de mantequilla, lo cubrimos con una tapa o con papel de aluminio.

Cerramos la Olla, contamos el tiempo correspondiente.

Dejamos descomprimir totalmente y abrimos la Olla. Comprobamos si el budín esta bien hecho, si es así lo dejamos enfriar y a la mesa.

12 MINUTOS

INGREDIENTES

- 500 gr. de pescado blanco
- 50 gr. de cebolla
- 50 gr. de puerro
- 50 gr. de zanahoria
- 2 Dientes de ajo, perejil
- 100 c.c. de aceite
- 100 gr. de mantequilla
- 1 vaso de coñac
- 1 vaso de vino blanco seco
- 100 gr. de puré de tomate
- Cayena, pimienta , azafrán
- 3 Huevos batidos
- 50 gr, de migas de pan majadas en leche

BUDIN DE PESCADO

Preparamos las verduras de la manera habitual, las pasamos bien y le añadimos un vasito de coñac quemado, a continuación, un vasito de vino blanco, el puré de tomate, la cayena, la pimienta negra y el azafrán tostado y pulverizado.

Cuando todo esta bien hecho, se le añade el pescado cocido y desmigado, los huevos, el migote humedecido y desecho. Se mezcla bien y se sazona a nuestro gusto.

Se pone todo el amasijo en un molde untado de mantequilla y lo introducimos en la Olla con dos vasos de agua.

Cerramos la Olla y mantenemos la cocción el tiempo indicado según las indicaciones su Olla.

Pasado este tiempo descomprimos la Olla y la abrimos.

De puede servir, una vez desmoldado, en caliente o frío, al gusto de cada uno.

