

Raciones para 1

400 g
pan del día anterior

80 g
mantequilla derretida

4
huevos

400 ml
leche

50 g
azúcar

1 ralladura
limón

1 cucharadita
canela polvo

120 g
frutas rojas congeladas o frescas

- 1 Precalentar el horno a 180º.
- 2 Cortar el pan en rebanadas finas y humedecer con la mantequilla derretida.
- 3 En un bol mezclar la leche, azúcar, huevos batidos, canela y la ralladura del limón.
- 4 Colocar el pan cortado y humedecido en una bandeja, y verter encima la mezcla de la leche de manera que se humedezcan todas las rebanadas. Dejar reposar unos minutos.
- 5 Para la salsa, poner los frutos rojos en un cazo calentar hasta conseguir una salsa. Si usas congelados los frutos soltarán mucha agua, hervir a fuego bajo hasta que reduzca.
- 6 Colocar ordenadamente las rebanadas de pan en la bandeja de presentación y regar con la leche y la mitad de la salsa de los frutos rojos.
- 7 Hornear 30 minutos aproximadamente.
- 8 Sacar dejar enfriar y decorar con el resto de la salsa de frutos rojos y azúcar glas.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/pudding-de-pan-con-frutos-rojos/>

