Pudding de pan con frutos rojos

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/