

# La clave para que el budín de pan salga riquísimo

27/05/2024



El budín de pan es una de las recetas más tradicionales de Argentina junto al flan que sirven para múltiples oportunidades, como salvarte en una merienda o disfrutar de un plato dulce después del almuerzo o la cena.

Este postre es uno de los más requeridos en restaurantes al estilo bodegón, donde se pueden combinar con crema y dulce de leche, siendo uno de los platos infaltables en las mesas argentinas.



El budín de pan es uno de los postres más tradicionales. Los ingredientes solicitados para dicha preparación son pocos y sencillos, debido a que es un postre que se elabora con pan duro, manteca, leche, huevo, azúcar y algún ingrediente aromático a elección como puede ser esencia de vainilla o canela.

# El paso a paso para preparar el mejor budín de pan

Lo primero que deberán realizar aquellas personas que deseen hacer esta preparación es cortar el pan en trozos chicos y remojarlos en leche, dejarlos así preferentemente toda la noche.

Luego de esto, exprimir hasta que el pan quede seco e incorporar en el vaso de una licuadora junto a la leche, el azúcar, los huevos, un chorrito de esencia de vainilla y licuar hasta que queden todos los ingredientes integrados.

Para la preparación del caramelo, deberán colocar azúcar en una sartén a fuego medio y cocinar hasta que se forme un caramelo, pero evitando que se revuelva mucho, y cortar la cocción apenas se dore.

En un molde mediano o una budinera, deberán colocar el caramelo para que cubra todos los espacios y luego verter la mezcla que había quedado en el vaso de la licuadora tras ser procesado.



El budín de pan es un clásico.

Esta preparación **deberá cocinarse a baño maría en un horno precalentado a 180 °C por 45 minutos aproximadamente**, una vez que pase este tiempo, dejarlo enfriar a temperatura ambiente y colocarlo en la heladera por 4 horas previo a desmoldarlo.

Los ingredientes necesarios para poder preparar este postre son 500 mililitros de leche, 125 gramos de azúcar (aproximadamente 6 cucharadas), 150 gramos de pan viejo (el equivalente de una flauta y media), cuatro huevos chicos o tres grandes, una cucharadita de esencia de vainilla y otros 75 gramos de azúcar para poder preparar el caramelo.

Otro de los puntos a tener en cuenta es que la cocción a baño

maría consiste en colocar una fuente un poco más grande que el molde utilizado para la preparación deseada que esté cubierta hasta la mitad de agua.

Fuente: Crónica