

Receta de budín de pan fácil: cómo preparar este riquísimo postre para disfrutar en cualquier momento

29/07/2024



La receta de budín de pan es clásica de Argentina y se disfruta como postre, merienda o en cualquier momento del día. No solo es suave y delicioso, sino que además permite aprovechar las sobras de otra comida y agasajar a los seres queridos. Por eso, conocí cómo prepararlo fácilmente y con pocos ingredientes que suelen estar en la cocina.

Ya sea en pareja, con amigos o junto a la familia, esta receta se disfruta sí o sí. No falla nunca y no requiere ser un “experto” en la cocina para lograr un buen resultado: la idea es que quede con una textura lisa y agradable, así como dulce (pero no tanto). Además, es clave tener una licuadora para simplificar las tareas.

En cuanto al pan que se debe usar, este puede ser uno que **haya quedado de una comida** principal y que, por su consistencia, ya no se encuentre tan apto para el consumo directo. El objetivo principal es no tirar nada a la basura y, en su lugar, preparar un nuevo plato que se pueda compartir.

Receta de budín de pan: los ingredientes necesarios para elaborarlo

- 500 mililitros de leche.
- 125 gramos o 6 cucharadas de azúcar.
- 150 gramos de pan (lo que equivale a una flauta y media).
- 4 huevos.
- 1 cucharadita de esencia de vainilla.
- 75 gramos de azúcar para el caramelo.

Budín de pan fácil: cómo prepararlo

1. Sobre una sartén y a fuego medio, colocar 75 gramos de azúcar y **hacer el caramelo** (sin agua). Una vez que esté listo, verterlo sobre una budinera o molde mediano.
2. Para el budín de pan, poner los 500 mililitros de leche, los 125 gramos de azúcar, los 150 gramos de pan, los 4 huevos y la cucharadita de esencia de vainilla **en una licuadora**.
3. Encenderla y esperar a que todos los ingredientes **se integren**. Apagar cuando la mezcla sea líquida y homogénea.
4. Volcar la preparación en el molde con caramelo y **cocinar a baño maría** en el horno, el cual debe estar precalentado a 180 grados.
5. Esperar unos **45 minutos** y, cuando haya pasado el tiempo, retirar del calor. 6. Dejar enfriar **a temperatura ambiente** y llevar a la heladera durante por lo menos 4 horas (aunque

queda más rico si se deja de un día para el otro).

7. Al momento de desmoldarlo, ubicar el molde en una cacerola con agua caliente y **esperar 5 minutos**. El cambio de temperatura hará que salga más fácilmente.

8. Cortar **en porciones** y disfrutar solo o acompañado con, por ejemplo, crema batida o dulce de leche.

Fuente: Crónica