

Pudin salado de pan de molde con bacón, salchichas de Frankfurt y queso cottage



Ingredientes:

- 8-9 rebanadas de pan de molde sin corteza (o 200 gr.)
- 2,5 vasos de leche desnatada
- 3 huevos
- 200 gr. de queso fresco tipo cottage (granulado)
- 200 gr. de bacón ahumado cortado a tiras
- 5 salchichas pequeñas de Frankfurt
- una pizca de pimienta negra
- una pizca de nuez moscada
- mantequilla para untar el molde

Indicaciones:

1. En un bol echar la leche, la nuez moscada y la pimienta negra.
2. Cortar las rebanadas de pan de molde a cuadraditos y ponerlas en remojo en la leche, impregnando bien todos los trozos.
3. Freír el bacón en una sartén, sin echar aceite. Se freirá en su propia grasa.
4. Retirar el bacón de la sartén y freír en el mismo aceite del bacón las 5 salchichas. Cuando estén doradas, retirarlas del fuego y trocearlas.
5. Encender el horno a 170 °C, con calor por arriba y por abajo.
6. En otro recipiente batir los 3 huevos junto con el queso tipo cottage. Para que la mezcla sea más fina, batir con la batidora eléctrica.
7. Batir también con la batidora los trozos de pan de molde junto con la leche.
8. Incorporar el pan y la leche a la mezcla los huevos y el queso y continuar batiendo.
9. Añadir las salchichas y el bacón a la mezcla, y remover.
10. Engrasar un molde de plum cake con un poquito de mantequilla y echar la mezcla en el molde.
11. En una bandeja de horno, más grande que el molde del plum cake, añadir agua y poner el molde de plum cake dentro para que se haga al baño maría en el horno.
12. Ir controlando la mezcla, para ver si se cuaja el huevo. Sabremos cuando el pudín estará listo cuando al introducir una aguja ésta salga limpia. Seguramente tardará de 45 minutos a 1 hora.
13. Cuando esté cuajada la mezcla, retirar del horno con cuidado, ya que el agua de la bandeja estará muy caliente.
14. Dejar enfriar y desmoldar.
15. Se puede servir acompañado de ensalada.