

Budín de Brócoli y Cerdo

Fuente: cocina.itematika.com

Ingredientes:

300 gr Carne de cerdo

150 gr Queso blanco

1 brócoli (flores, tallos tiernos y hojas)

1 huevo

1 clara

sal, pimienta, coriandro

Saborizante de hierbas

2 cucharadas de Mostaza

Agua

Preparación:

Una vez que cuentes con estos ingredientes podremos comenzar con la preparación de Budín de Brócoli y Cerdo siguiendo las siguientes instrucciones:

Trozar el cerdo y cocinar en agua con el saborizante hierbas. Retirar la carne para Escurrir y reservar el Caldo.

Blanquear el brócoli en trozos pequeños. Reservar.

Incorporar en el vaso de una procesadora la carne, el brócoli. Procesar y añadir el queso y el huevo más la clara. Procesar hasta homogeneizar.

Verter la mezcla en un molde con rocío vegetal y cocinar en horno 180°C a baño de maría aproximadamente 40 minutos.

Reducir el Caldo de cocción y agregarle la mostaza. Mezclar.

Servir el budín salseando con la reducción.