

Budín de jamón

Fuente: directorio.depaginas.com.ar

Ingredientes:

200 gr. de jamón York

1 taza de migas de pan

1 taza de leche

2 huevos

Sal

Nuez moscada

1/2 cucharadita de mostaza

Perejil

Procedimiento:

Poner las migas de pan en remojo con la leche durante 5 minutos, separar las yemas de las claras.

Juntar las yemas con las migas y la leche y mezclar con la batidora, añadir el jamón, la sal, la nuez moscada, el perejil y la mostaza.

Volver a batir hasta convertirlo en una crema.

Montar las claras a punto de nieve y mezclar con la masa obtenida con cuidado.

Verterlo en los moldes, previamente untados con margarina o mantequilla.

Cocerlo en el horno al baño María hasta que estén bien consistentes.