

PUDIN DIPLOMATICO DE FRUTAS

INGREDIENTES:

Pastel para 8 huevos:

- 150 gramos de azúcar para encamisar el molde.
- Gota de aceite.
- 1 litro de leche.
- 200 Gramos de azúcar.
- 8 huevos.
- Resto de bollería.
- Pasas, orejones frutas escarchadas, etc.
- 8 huevos.
- Una rama de vainilla.



ELABORACION



- o Se prepara con azúcar el encamisado del molde forrándolo de caramelo.
- o Se pone el litro de leche a cocer y se le añaden: las frutas/y o frutos secos, rama de vainilla.
- o Se batan 8 huevos en un bol.
- o Se agrega la leche vertiéndole sobre el bol del batido.
- o Se añade la bollería troceada y se deja que se empape.
- o Se vierte el contenido en el molde encamisado de caramelo
- o Seguidamente se introduce, al baño maría, en el horno, previamente calentado a 180º durante 20-25 minutos.





JEREZ AÑADA OLOROSO TRADICIÓN 1970

El Jerez Añada Oloroso Tradición 1970 está elaborado con 100% Palomino. Pertenece a la D.O.Jerez-Xeres-Sherry-Manzanilla de Sanlúcar.

Ha tenido una crianza de más de 30 años por el método tradicional de soleras y criaderas.

Se recomienda servir este vino a una temperatura entre 16º y 18º C.

MARIDAJE DEL JEREZ OLOROSO AÑADA TRADICIÓN 1970

Está especialmente recomendado para cocina picante, especiada, escabeches, encurtidos...

NOTA DE CATA DEL JEREZ OLOROSO AÑADA TRADICIÓN 1970

Vista: En vista se presenta con color cobrizo.

Nariz: En nariz se presenta con aromas complejos.

Boca: En boca es untuoso, estructurado, potente. Notas a torrefactos.

Graduación Alcohólica del Jerez Añada Oloroso Tradición 1970: 20.00 %