

# Budín de remolacha y zanahoria



## Ingredientes:

- 500 gramos de remolachas cocidas
- 500 gramos de zapallo cocido
- 2 pechugas de pollo
- 4 claras de huevo
- 2 dientes de ajo picados
- 200 gramos de ricota descremada
- 2 cucharaditas de nuez moscada
- 1 cucharadita de jengibre
- Media cucharadita de salvia
- Pimienta

## Preparación

Cocinar las remolachas y el zapallo en un caldo de verduras desgrasado.

Una vez cocidas ambas verduras, procesarlas por separado agregando una pechuga de pollo a cada una

Agregarle a cada puré obtenido dos claras de huevo, la mitad de los ajos picados y la mitad de la ricota

Condimentar ambas mezclas con nuez moscadas. Incorporar jengibre a la preparación de remolacha y salvia, a la de zapallo

Agregar pimienta a gusto. Precalentar el horno a temperatura moderada. 160 °C

Pincelar un molde de budín inglés con aceite y forrar la base y los extremos angostos con papel parafinado

Llenar la mitad del molde con el puré de remolacha y la otra mitad con el puré de zapallo

Tapar el molde con papel de aluminio y ubicarlo en una asadera con una base de agua hirviendo

Cocinar el budín en el horno a baño de María durante, aproximadamente, 45 minutos. Dejar entibiar en el horno con el fuego apagado y la puerta abierta. Desmoldar y servir