**REINO UNIDO**

**1.PIE**

****

Una comida típica de Inglaterra que guarda cierto parecido con los pasteles o empanadas. Se trata de una masa rellena de pollo con champiñones, ternera y riñones o de ternera a la cerveza”.

**INGREDIENTES**

Diente de ajo (para la base)

Cebolla (para la base)

Zanahoria (para la base)

Apio rama (para la base)

Carne picada de ternera (para la base)

Harina de trigo (para la base)

Tomate concentrado (para la base)

Caldo de carne (para la base)

Vino tinto (para la base)

Salsa Worcestershire (para la base)

Tomillo seco (para la base)

Aceite de oliva virgen extra

Sal

Pimienta negra molida

Patata (para la cobertura)

Nata líquida para cocinar (para la cobertura)

Mantequilla (para la cobertura)

Queso rallado tipo Cheddar (para la cobertura)

Laurel hoja (para la cobertura)

**PASOS**

1.Comenzamos preparando las verduras y, para ello, pelamos y picamos finamente el diente de ajo. A continuación, pelamos y picamos en trozos no demasiado pequeños la cebolla, las zanahorias y, en caso de utilizarlo, el apio. La receta tradicional lleva apio aunque yo no lo he utilizado pues tiene un sabor muy particular que no me gusta en exceso, pero esto es completamente opcional.

2.Calentamos un poco de aceite de oliva en una cacerola de base amplia y sofreímos la carne picada, lo suficiente para darle color. La retiramos y reservamos. Añadimos un poco más de aceite y pochamos el ajo, la cebolla, las zanahorias y el apio, a fuego muy suave durante, aproximadamente, unos 20 minutos.

3.Añadimos la harina, removemos hasta integrar. Entonces incorporamos la carne picada y sofrita, el concentrado de tomate, el caldo de carne, el vino tinto, la salsa Worcestershire y el tomillo. Aumentamos la potencia del fuego y, cuando alcance el punto de ebullición, la bajamos y dejamos reducir el conjunto, a fuego suave durante unos 45 minutos sin tapar.

4.Mientras tanto, preparamos el puré de patatas. Para ello, pelamos y cortamos las patatas en trozos de igual tamaño. Llenamos una cacerola con agua, agregamos una cucharadita de sal y la hoja de laurel y la llevamos a ebullición. Introducimos las patatas y cocemos hasta que estén tiernas, es decir, cuando pinchemos con un palillo y este penetre en la patata sin dificultad.

5.Retiramos la patata del agua de cocción, reservamos un vaso de esta última y desechamos el resto. Machacamos la patata con un prensa patatas o un tenedor, procurando que no queden restos de patata sin machacar. Si disponemos de un pasa-purés, mejor que mejor, pues este utensilio es perfecto para la tarea.

6.Limpiamos la cacerola con papel absorbente y calentamos en ella la mantequilla, la nata líquida y el queso rallado, hasta obtener una mezcla homogénea. Agregamos la patata machacada y removemos hasta integrar. Ajustamos el punto de espesor con el agua de cocción de la patata que tenemos reservado. Salpimentamos al gusto y removemos hasta que la mezcla esté bien cremosa.

7.Cubrimos la base de una fuente apta para horno con la mezcla de la carne picada, repartiéndola bien por toda la superficie y dejándola enfriar antes de cubrir con el puré de patatas. Horneamos a 220 ºC durante 20 minutos o hasta que la superficie adquiera un todo dorado. Podemos espolvorear la superficie con queso o pan rallado, si queremos darle un punto extra de sabor.

**2. FILETE DE TERNERA CUBIERTO DE HOJALDRE**

A picture containing food, Beef Wellington, snack food

Description automatically generated

Un platillo que quizás has oído mencionar en alguna oportunidad. Es una comida típica de Inglaterra y se prepara con carne de ternera o de buey.

**INGREDIENTES**

1 kilo de filete de res en caña completa

5 Cucharadas de mostaza dijon

1 kilo de hongos o champiñones

½ cebolla

1 diente de ajo

c/s de mantequilla

4 lonchas de jamón serrano

½ kilo de pasta de hojaldre extendida (aquí la receta)

Huevo batido

c/s de sal y pimienta

**PASOS**

1.Salpimentar la caña de filete y sellar en un sartén con poco aceite por todos los lados.

2.Sacar del fuego y colocar en una rejilla a que repose durante 5 minutos y con una brocha, barnizar con mostaza dijon.

3.Picar la cebolla, los champiñones y el ajo.

4.En un sartén con mantequilla, saltear la cebolla y el ajo. Cuando se vuelvan traslúcidos, agregar los hongos picados, sazonar y cocinar hasta que pierdan toda la humedad.

5.En una superficie plana, extender un trozo de plástico transparente o papel film largo.

6.Colocar ahí las lonchas de jamón serrano y cubrir con una capa de la mezcla de hongos.

7.Encima de los hongos y en el centro, servir la caña de filete. Envolver como un rollo cuidando que quede uniforme y completamente cerrado. Reservar en el refrigerador durante 30 minutos.

8.Precalentar el horno a 225°C.

9.Mientras tanto, extender la pasta de hojaldre hasta que quede aproximadamente de medio centímetro de espesor.

10.Sacar la carne, desenvolverla con mucho cuidado y colocarla al centro de la pasta de hojaldre extendida.

11.Los bordes sobrantes barnizarlos con yema de huevo y cerrar. Colocar en una charola y barnizar también la superficie.

12.Hornear por 25 minutos o hasta que la temperatura interna sea de 65°C.

13.Una vez listo, partir por la mitad con un cuchillo de sierra y a partir de ellas hacer las porciones.

**3.PATATAS RELLENAS**

**A plate of food

Description automatically generated with medium confidence**

Esta comida típica de Inglaterra es la propuesta inglesa de las sabrosas patatas rellenas.

Consiste en una patata entera asada, la cual es abierta en el centro para colocarle primero mantequilla y luego rellenos al gusto (como atún con mayonesa, carne picada, queso con judías, mezclas de quesos y cualquier otro relleno favorito).

Un platillo muy sencillo, pero lleno de sabor que debes probar cuando visites Inglaterra.

**INGREDIENTES**

1 patata nueva muy grande

1 cucharada de mantequilla

pimienta

sal

relleno

**PASOS**

1.Mientras precalentamos el horno a 220 grados, nos ponemos con las patatas. Las lavamos muy bien y las secamos y las metemos en el microondas de 6 a 10 minutos, según el tamaño.

2. Las sacamos del microondas con cuidado de no quemarnos y con un cuchillo afilado hacemos dos cortes en la parte de arriba formando una cruz hasta los extremos. Seguidamente, embadurnamos la patata en mantequilla o aceite también vale y salpimentamos. La metemos en el horno 15 minutos.

3. El procedimiento anterior, que incluye microondas, nos permite obtener unas patatas tiernas en menos tiempo. Si no, tendremos que dejarlas en el horno mínimo una hora.

4. Los cortes que hemos hecho en la patata se habrán expandido, y en ellos metemos otro trozo de mantequilla que se deshará enseguida y la rellenamos.

**4.SALCHICHAS CON PURÉ DE PATATAS**

A plate of food

Description automatically generated with low confidence

Los ingleses son amantes de las salchichas y las comen de diversas formas. En esta comida típica de Inglaterra las tenemos servidas con puré de patatas, otro ingrediente frecuente en la cocina británica.

Su curioso nombre se debe a que cuando se empezó a preparar el platillo, las salchichas usadas eran de una calidad inferior y, al cocinarse, explotaban como un petardo, de allí, “Bangers”, que es un cohete que hace mucho ruido.

**INGREDIENTES**

8 salchichas (cerdo o ternera)

1 cebolla a tiras

2 dientes de ajo a láminas finas

3 cucharadas soperas de harina

2 tazas de caldo de ternera

Aceite

Sal y pimienta

6 patatas

1 chorrito de leche

1 cucharada de mantequilla

Sal

**PASOS**

1.Pela las patatas y córtalas a cuartos. Ponlas a hervir.

2.Mientras tanto, calienta el aceite en una sartén y cocina las salchichas hasta que estén doradas.

3.Retira las salchichas y resérvalas.

4.Sofríe la cebolla y el ajo. Cuando estén doradas añade la harina, remuévelo y después añade el caldo de ternera.

5.Cocínalo hasta que espese y salpimenta.

6.Retira las patatas, escúrrelas, machácalas, añade la mantequilla, un chorrito de leche y sal. Mézclalo todo bien.

7.Sirve el puré de patatas, pon las salchichas sobre el puré y vierte la salsa por encima.

**5.PESCADO Y PATATAS FRITAS**

**A plate of food

Description automatically generated with low confidence**

En toda Inglaterra se come pescado frito con patatas fritas, sobre todo en las regiones cercanas o pertenecientes a las costas. El pescado con patatas fritas es una comida típica de Inglaterra, conocida en buena parte del mundo.

Este delicioso y sencillo platillo se encuentra en la cocina inglesa desde 1860, aproximadamente, y lo puedes comprar en cualquier lugar. Conocida simplemente como “chippy”, tienes la opción de adquirirla como comida rápida.

**INGREDIENTES**

Patata mediana

Pescado blanco filete sin piel (bacalao, merluza o similar)

Harina de trigo

Levadura química 3 cucharaditas

Cerveza fría

Sal

Pimienta negra molida

Aceite vegetal para freír

Guisantes congelados (para los mushy peas)

Mantequilla (para los mushy peas)

Menta fresca hojas (para los mushy peas)

Limón (para los mushy peas)

**PASOS**

1.Precalentamos el horno a 180 ºC con calor arriba y abajo. Pelamos las patatas y las cortamos en bastones gruesos. Cocemos en una cacerola con abundante agua salada durante cinco minutos. Escurrimos y las colocamos sobre papel absorbente para que se sequen bien.

2.Mientras tanto preparamos el pescado. Secamos los filetes de bacalao con papel absorbente y los salpimentamos por las dos caras. Tenemos que conseguir retirar el exceso de humedad del pescado, para que quede carnoso.

3.Mezclamos la harina y la levadura en un recipiente hondo y amplio. Añadimos la cerveza y removemos con unas varillas hasta que no queden grumos.

4.Espolvoreamos cada filete de pescado con harina, por todos lados, y los sumergimos en la mezcla anterior, sujetando por la cola. Escurrimos el exceso de masa y los introducimos en una sartén con abundante aceite caliente. La temperatura ideal es 190 ºC. Freímos durante dos minutos por cada lado o hasta que el rebozado esté dorado. Trasladamos a un plato con papel absorbente para retirar el exceso de aceite.

5. Mantenemos el pescado caliente dentro del horno mientras freímos las patatas, en el mismo aceite y sartén que hemos usado para el pescado. Cuando las patatas estén doradas, las escurrimos, salamos y servimos inmediatamente junto con los filetes de bacalao rebozados.

**6. POLLO TIKKA MASALA**



Una comida típica de Inglaterra que, aunque muchos afirman que es de origen asiático, realmente fue creada por cocineros originarios de Bengala, India, a su llegada a Gran Bretaña.

Son piezas de pollo cocinadas en salsa masala caldo de carne. También puede llevar leche de coco o salsa de tomate y especias típicas de la India.

Este platillo es tan popular en Inglaterra que un exministro de asuntos exteriores de Gran Bretaña llego a decir que este es “el verdadero plato nacional de Gran Bretaña”.

**INGREDIENTES**

2 limas (el zumo)

200 g de yogur

15 g de jengibre

15 g de tikka masala (en su defecto garam masala)

15 cl de aceite de oliva o ghee

4 dientes de ajo

80 gr de tomate triturado

70 gr de cebolla

5 gr de azúcar

100 ml de leche de coco

Cilantro

**PASOS**

1.Limpiar y trocear en piezas de 3 cm el pollo, se sazona con la sal el chile molido y el zumo de lima. Dejamos en frío unos 30 minutos.

2.Sacamos y maceramos con el yogur, el tikka masala (garam masala), el aceite, dos dientes de ajo majados dejando durante al menos dos a tres horas en frío.

3.En una cazuela alta se saltea el ajo y el jengibre, se añade la cebolla y cuando empiece a dorarse añade el tomate triturado 5 minutos. Añadimos la sal, el azúcar y reforzamos con una cucharada de tikka massala. Agregar la leche de coco y el pollo troceado marinado, dejando reducir hasta obtener la textura deseada. Picamos el cilantro y lo añadimos una vez servido en el plato con un poco de arroz basmati.

**7.TRIFLE**

**A cake with fruit on top

Description automatically generated with medium confidence**

Entre las comidas típicas de Inglaterra tenemos los postres y este es uno de ellos que, además, cuenta con muchos años de existencia, pues los primeros indicios del trifle son de 1585.

Cada hogar inglés tiene su versión personal del trifle y no puede faltar en las ocasiones de celebración cómo la cena de navidad y cualquier otra fecha festiva.

**INGREDIENTES**

12 ponqués pequeños (puede sustituir con bizcochos o galletas de su preferencia)

200 mililitros de leche

200 gramos de queso crema

2 cucharadas de azúcar

200 gramos de yogur natural

12 fresas

8 cucharadas de mermelada de fresas

2 cucharadas de granola o frutos secos

**PASOS**

1.Romper los ponquesitos o bizcochos y poner como base en un vaso de vidrio. Agregar un poco de leche para humedecer.

2.Preparar la crema mezclando el queso con el yogur y el azúcar. Poner un par de cucharadas sobre la base del trifle.

3.Lavar y secar las fresas, trocear y mezclar con la mermelada. Echar un par de cucharadas sobre la capa de crema de queso y yogur. Repitir el proceso poniendo de nuevo capas de ponqué o bizcocho recordando humedecer, crema y fresas con mermelada.

4.Por último, finalizar con una capa de crema y espolvorear con granola o frutos secos. Servir y disfrutar del trifle de fresas.

**8. BIZCOCHO CAKE**

A group of sushi rolls on a wooden board

Description automatically generated with low confidence

Otro postre incluido en las comidas típicas de Inglaterra es este bizcocho cuya característica distintiva aparece al cortarlo, pues muestra cuatro cuadrados de colores alternados entre amarillo y rosado.

Se le coloca un relleno de mermelada de albaricoque y se cubre con mazapán.

Se dice que sus orígenes remontan al siglo XIX y que sus cuatro cuadrados son la representación de los príncipes de Battenberg y por eso el nombre.

**INGREDIENTES**

200 g de azúcar

60 g de almendras molidas

½ cucharadita de levadura en polvo

¼ cucharadita de sal

175 g de mantequilla sin sal a temperatura ambiente

3 Huevos

30 ml de leche

1 cucharadita de extracto de vainilla

Colorante alimenticio en pasta rosa

175 ml de mermelada de albaricoque

Para la masa de mazapán:

200 g de almendra molida

200 g de azúcar

60 ml de miel

30 ml de agua

1 cucharadita de extracto de almendra pura

150 g de harina tamizada

**PASOS**

1.Para comenzar, elaboramos el mazapán y empezamos preparando un almíbar dulce. Para ello, en un cazo al fuego, ponemos el azúcar y la miel. Licuamos con el agua y cocinamos a fuego vivo.

2.Cocinamos hasta que el azúcar esté bien disuelto.

3.Mezclamos con ayuda de un robot de cocina el almíbar con la almendra molida hasta obtener una pasta suave. Terminamos con el extracto de almendras.

4.Tapamos el mazapán con papel transparente y lo conservamos a temperatura ambiente.

5.Precalentamos el horno a una temperatura de 180ºC.

6.Por otro lado, vamos a hacer el pastel. Para ello, en un bol, mezclamos la harina con el azúcar, la almendra molida, la levadura y la sal.

7.Incorporamos al bol la mantequilla y mezclamos bien con ayuda de una pala amasadora.

8.Cuando tengamos una textura arenosa, agregamos los líquidos: los huevos, la leche y el extracto de vainilla. Mezclamos a poca velocidad para integrar y, después, mezclamos a velocidad medio-alta durante 90 segundos o 2 minutos.

9.Dividimos la masa en dos y una de las dos partes la teñimos de rosa.

10.Estiramos las masas en dos moles engrasados y forrados con papel vegetal. Horneamos los bizcochos durante 30 minutos a 180ºC.

11.Le quitamos a cada bizcocho las cortezas. Cortamos a la mitad cada bizcocho y luego en dos de nuevo. Cada tira de bizcocho debe tener 3 cm de ancho.

12.Pintamos cada tira de bizcocho rosa con mermelada de albaricoque y le pegamos encima una tira de bizcocho de color vainilla.

13.Ponemos en plano las tiras pegadas y le extendemos otra capa de mermelada. La clave ahora es alternar: pegamos encima dos tiras de bizcocho pegadas pero combinando los colores.

14.Estiramos el mazapán haciendo un cuadrado de 20x20 cm y dejándolo lo más fino posible. Cubrimos el bloque de bizcocho con mermelada y lo forramos con mazapán.

**9.PUDÍN DE CARAMELO PEGAJOSO**

**A slice of cake on a plate

Description automatically generated**

Es uno de los postres favoritos en el Reino Unido, una de las comidas típicas de Inglaterra. Consiste en un pastel hecho al vapor y va literalmente empapado de caramelo líquido. En ocasiones es servido con helado de vainilla para acompañarlo, pero también se puede comer solo.

**INGREDIENTES**

**Para el bizcocho**

200 g de dátiles secos picados

200 ml de agua hirviendo

1 cucharadita de bicarbonato

80 g de mantequilla sin sal (ablandada)

2 cucharadas de melaza negra

60 g de azúcar moreno

2 huevos

150 g de harina para todo uso

1 cucharada de polvo de hornear

1 botón de mantequilla (para engrasar la fuente para hornear)

**Para la salsa**

150 g de mantequilla sin sal (ablandada)

250 g de azúcar moreno

1 cucharada de melaza negra

200 ml de nata espesa

**PASOS**

**Bizcocho**

1.Precaliente el horno a 180°C.

2.Engrase ligeramente la fuente para hornear.

3.Agregue los dátiles, el agua hirviendo y el bicarbonato en un tazón. Revuelva y deje reposar durante 10 minutos.

4.Bata la mantequilla y la melaza negra en una batidora, hasta que estén bien incorporados.

5.Añada el azúcar y mezcle de nuevo.

6.Agregue un huevo y siga batiendo, hasta que se mezclen, luego agregue el otro huevo y continúe batiendo para mezclar.

7.Reduzca la velocidad, luego agregue la harina y el polvo de hornear, hasta obtener una masa espesa y suave.

8.Vierta los dátiles picados y su líquido en la masa, y a continuación, bata suavemente para incorporar.

9.Vierta la masa en la fuente para hornear.

10.Cocine en el horno precalentado durante 35 minutos.

**Salsa**

1.Derrita la mantequilla, el azúcar moreno y la melaza en una cacerola a fuego muy bajo.

2.Revuelva suavemente, hasta que todo se derrita.

3.A continuación, agregue la nata espesa y aumente la intensidad del calor.

4.Cuando empiece a burbujear, retire la cacerola del fuego.

5.Cuando el bizcocho esté fuera del horno, pinche el pudín con un tenedor por toda su superficie.

6.Vierta alrededor de un tercio de la salsa, asegurándose de que el bizcocho quede completamente cubierto.

7.Ponga una tapa sobre la salsa restante en la sartén para mantenerla caliente.

8.Deje reposar el pudín durante 30 minutos.

9.Sirva con helado o natillas de vainilla, y el resto de la salsa de tofi.

**10.** **ETON MESS**

A picture containing dessert, glass

Description automatically generated

Fresas, merengue y crema..Suena absolutamente irresistible, por eso es tan popular.

Cuenta la historia, que en 1930 un mozo del Eton College, estaba sirviendo un postre de fresa cuando de pronto se le cayó al suelo. Allí él lo levanto y lo volvió a servir así todo «desordenado», dando al cliente una explicación sobre el aspecto visual que da ver todo mezclado.

**INGREDIENTES**

Merengue seco

Nata líquida para montar

Frutos rojos variados

Azúcar

**PASOS**

1.Montamos la nata con unas varillas eléctricas, un robot o unas varillas metálicas manuales. Esta habrá de estar bien fría, de lo contrario dará igual lo mucho y lo fuerte que batamos, que no montará. Cuando esté semi montada, añadimos el azúcar glacé, removemos para incorporar y terminamos de montar. Introducimos en una manga pastelera y reservamos en la nevera.

2.En el momento de servir el Eton mess, no antes (para que no se reblandezca el merengue), troceamos el merengue con las manos o con un cuchillo. Cortamos trozos del tamaño de una nuez, que podamos meter en la boca sin problema. Colocamos unos trozos en el fondo de los vasos, cubrimos con la fruta y después con nata montada. Repetimos las capas hasta llevan los vasos. Terminamos con una capa de fruta y servimos inmediatamente.

**11.** **BAKEWELL TART**

**A plate of food

Description automatically generated with low confidence**

Esta tarta consiste en una masa de hojaldre, rellena de mermelada de frutas y con una mezcla compuesta por manteca, huevos, azúcar, y almendras molidas que se distribuyen en su superficie o que se colocan en forma de hojas.

Los orígenes de esta tarta siguen siendo confusos y no hay evidencia certera que se haya creado en la ciudad de Bakewell (Derbyshire). Existen recetas que hacen referencia a esta tarta que datan del S. XV, pero una de las historias más conocidas cuenta que se creó entre los años 1820 o 1860

**INGREDIENTES**

125 g (½ cup + 1 cucharada) de mantequilla sin sal

125 g (½ cup + 2 cucharadas) de azúcar superfino (caster sugar)

1 huevo (L)

35 g (¼ cup aprox.) de harina de trigo floja

125 g (1 cup aprox.) de almendras (crudas) molidas

Ralladura de ½ limón mediano (sólo la parte amarilla)

¼ cucharadita de sal

175 g aprox. (½ cup) de mermelada de frambuesa

40 g aprox. de almendras fileteadas, para decorar

Azúcar glass, para espolvorear

**PASOS**

1.Precalentamos el horno (eléctrico) a 200ºC (392ºF) y colocamos la rejilla del horno a media altura.

2.En un cuenco mediano, mezclamos las almendras molidas, la harina, la ralladura de limón y la sal con unas varillas hasta combinar. Reservamos.

3.En el cuenco de nuestra amasadora eléctrica, equipada con el accesorio de pala (o en un cuenco grande con ayuda de una espátula o cuchara de madera), batimos la mantequilla a velocidad media durante un par de minutos hasta que quede suave y cremosa.

4.Añadimos el azúcar y seguimos mezclando hasta combinar por completo. Con ayuda de una espátula de silicona despegamos los restos de masa de la pala, los laterales y fondo del cuenco, cosa que iremos haciendo repetidamente conforme agreguemos ingredientes nuevos.

5.Seguidamente, agregamos el huevo y mezclamos con suavidad hasta que quede bien integrado., Incorporamos ya la mezcla de ingredientes secos que teníamos reservada (punto 2) y mezclamos sólo lo justo hasta combinar.

6.Extendemos ahora la mermelada de frambuesa sobre la base de masa quebrada de manera uniforme con ayuda de una pequeña espátula o con el reverso de una cuchara.

7.Finalmente, repartimos el relleno de frangipane sobre la capa de mermelada y alisamos con una pequeña espátula angulada con cuidado de no mezclar ambas capas. Llegados a este punto, es importante que nos aseguremos de que queda todo bien sellado, de forma que la mermelada no rebose durante el horneado.

8.Terminamos cubriendo la superficie de la tarta con las almendras fileteadas y horneamos durante unos 30-35 minutos hasta que adquiera un pronunciado tono dorado y el centro justo quede cuajado. Si vemos que las almendras se doran en exceso antes de tiempo, podemos colocar un poco de papel de aluminio holgadamente sobre la tarta durante los 10 últimos minutos.

9.Dejamos enfriar por completo dentro del molde sobre una rejilla.

10.A la hora de servir, espolvoreamos con un poco de azúcar glass y cortamos las porciones con un cuchillo de sierra bien afilado.

Se conserva a temperatura ambiente bien cubierta durante unos 3 días.

**12.** **BREAD AND BUTTER PUDDING**

**A plate of food

Description automatically generated with low confidence**

Es increíble como la imaginación de los ingleses puede hacer de alimentos muy sencillos y hasta básicos postres que perduran en los años y se convierten en los preferidos de las nuevas generaciones. Este es el caso perfecto de Bread and Butter Pudding (pastel de pan y mantequilla).

Era el postre de las familias pobres del Reino Unido, ya que era una manera de usar el pan duro de los días anteriores para no tener que tirarlo. Se dice que su origen podría ser del S. XI, pero no hay certezas al respecto.

**INGREDIENTES**

Para un molde rectangular de 25 x 21 cm

10 rebanadas de pan de molde de brioche

3 huevos M

350 ml de leche

60 ml de nata (crema de leche) especial montar 35% mg

40 gr de mantequilla sin sal a temperatura ambiente + un poco más para engrasar

50 gr de azúcar moreno

50 gr de pasas sultanas

2 cucharaditas de canela molida

1/2 cucharadita de nuez moscada molida (opcional)

Para acompañar: natillas (opcional)

**PASOS**

1.Engrasar con un poco de mantequilla blanda un molde.

2.Untar las rebanadas de pan de brioche con la mantequilla. Si utilizas un pan distinto con la corteza más dura, sería conveniente retirarla para que no forme costra en el horneado.

3.Cortar las rebanadas en cuatro partes iguales o en dados no demasiado pequeños.

4.En el fondo del molde, colocar cada una de las rebanadas de pan una al lado de la otra, con la cara untada de mantequilla hacia arriba.

5.Esparcir una capa de pasas por encima y espolvorear con 1 cucharadita de canela. Repetir el proceso pan+pasas+canela con otra capa, o hasta que se termine el pan.

6.Calentar a fuego suave la leche junto con la nata, hasta casi hervir y retirar. Colar la leche si ves que ha formado una capa de nata por encima.

7.Mientras tanto, batir los huevos en un bol con 40 gr del azúcar, hasta que estén bastante espumosos y un poco blanquecinos.

8.Añadir la leche y nata caliente con cuidado sobre el batido de huevos. Batir bien y colar la mezcla que resulte.

9.Verter de batido de huevos y leche sobre el pan con pasas. Espolvorear con nuez moscada y el azúcar restante.

10.Dejar reposar el pudin unos 30 minutos.

11.Precalentar el horno a 180º 10 minutos (160º con ventilador).

12.Introducir el molde en el horno y cocer de 30 a 40 minutos a 180º ( 160º con ventilador), o hasta que la crema se cuaje y la superficie esté dorada.

**EXTRA. TÉ**

**A picture containing coffee, cup, breakfast, dessert

Description automatically generated**

El té es, sin duda, la bebida que representa a Inglaterra. En todo el mundo se conoce de la tradición y costumbre de los británicos para tomar té.

Si bien existe la “Hora del Té”, realmente es una bebida que se toma a cualquier hora del día, desde el desayuno y hasta la cena.

Cada quien escoge el modo de tomarlo: solo, endulzado, con crema o leche. A la hora del té se suele tomar acompañado de galletas, un sándwich o alguna pasta dulce.

**INGREDIENTES**

12 g Té negro

300 ml Leche

600 ml Agua

Azúcar (al gusto)

**PASOS**

1.En una olla ponemos agua fría. Calentamos a fuego alto.

2.Cuando comience a hervir, ponemos la mitad del agua en la tetera, para que coja calor. Incorporamos el té en un colador de té, y terminamos de echar el resto de agua.

Deja reposar de 5 a 10 minutos (si lo quieres más suave, con 5 minutos es suficiente. Si prefieres un sabor más intenso, deja que repose 10 minutos).

3.Pasado ese tiempo, repartimos la leche en 4 tazas, servimos el té y añadimos azúcar al gusto.

4.Acompaña tu riquísimo té inglés elaborado al estilo tradicional con unas dulces pastas, con algunos frutos secos o galletas de tu gusto.