

Budin de seso

Ingredientes

- 1 seso
- 2 huevos batidos
- 4 cucharadas de pan rallado
- 6 cucharadas de queso rallado
- 2 cucharadas de mantequilla
- 1 cucharadita de sal
- 1/8 cucharadita de pimienta

Direcciones

- Hierva el seso, maje y cuele por un colador de tejido abierto.
- Agregue los huevos, el pan, el queso, la mantequilla, la sal y la pimienta.
- Sazónelo a gusto y échelo en un molde engrasado.
- Hornee a una temperatura de 350 grados F por 30 minutos.

