

## Budin de pan y frutos secos

### Ingredientes:

- 150 gramos de ciruelas pasas.
- 150 gramos de orejones.
- 50 gramos de pasas sin pepitas.
- 175 gramos de miga de pan (una barra de cuarto).
- 1/2 litro de leche.
- 200 gramos de azúcar.
- 3 huevos.
- La cáscara de un limón rallada.
- 1/2 cucharada de café de canela en polvo.
- 1/2 vaso de vino de ron.
- 4 cucharadas de azúcar para el caramelo
- Mantequilla para el molde.

### Preparación:

Poner los frutos secos a remojo en agua fría, cada uno en un cacharro distinto durante al menos 6 horas.

Con las 4 cucharadas de azúcar y unas 2 de agua, hacer caramelo en el fondo del molde. Dejarlo enfriar del todo y untar las paredes del molde con mantequilla.

Quitarle a la barra de pan toda la corteza y desmenuzar la miga para que quede como serrín grueso.

Con un trapo secar los frutos secos y cortarlos a trozos.

Llenar el molde, alternado la miga de pan y los frutos secos, todo ello bien revuelto.

En un cuenco batir los huevos como para tortilla añadiéndoles el azúcar, revolver bien y mezclar la canela y la cáscara de limón. Diluir esta crema con la leche templada (no caliente ya que se cuajaría) y echar la crema en el molde.

Cocer al baño María en el horno previamente calentado y con el agua ya hirviendo.

Poner el molde en la parte baja del horno durante más o menos una hora y cuarto.

Desmoldar y rociar con el ron templado y prebido procurando que se queme lo más posible para que el alcohol no esté fuerte.