

PUDING DE CALABAZA CON SALSA DE CANELA



05

SABOREA
EL PUIG

INGREDIENTES (4 personas)

1/2 calabaza asada	SALSA CANELA
4 cucharadas de leche condensada o miel	100 gr. de mantequilla
azúcar	2 limones (La corteza)
7 huevos	2 palos grandes de canela
200 cc. de nata	200 gr. de azúcar
Mistela	Brandy
	200 cc. de nata

- 1 Se limpia de semillas la calabaza y machaca la pulpa. Agregar la leche condensada, el azúcar, el licor y se batir con el túrmix.
- 2 Se batan los huevos y se añade a la mezcla anterior. Una vez todo batido agregar la nata. Forrar un molde de plum cake con film transparente y llenar con el pudin.
- 3 Tras taparlo con papel de aluminio se pone a cocer en el horno al baño María durante 1 hora y 30 min. aprox. a 180°. Antes de retirar del horno, se quita el papel de aluminio para que termine la cocción.
- 4 **SALSA:** Fundir la mantequilla y agregar las cortezas de los limones, la canela y el azúcar. Caramelizar hasta que tome color, añadir el Brandy y flambear. Se deja cocer unos 10 minutos. Se añade la nata y continúa la cocción otros 15 minutos. Se cuela.
- 5 Es recomendable preparar el pudin y la salsa de canela el día anterior a su consumo. Rociar el pudin con la salsa de canela. Servir bien frío.



**ANA
VI**
café
tapas
& más

Av. Virgen del Puig, 18,
46540 El Puig de Santa Maria,
Valencia
Tel. 961 47 12 40

[https://www.facebook.com/
Anavi-162793007097209/timeline](https://www.facebook.com/Anavi-162793007097209/timeline)

A escasos metros del Real Monasterio de Santa María del Puig se encuentra el gastrobar Anavi, un espacio familiar y acogedor que te acerca la esencia de la gastronomía mediterránea con un toque creativo y diferente. Manteniendo la esencia de la cocina casera, Anavi ofrece una amplia carta en la que conviven tapas de autor, excelentes arroces, hamburguesas gourmet o postres caseros que maridan con una amplia bodega de vinos, cervezas y licores premium. Sin duda, un espacio donde disfrutar de una nueva visión de la cocina valenciana y de sus productos.



05 SABOREA
EL PUIG



**ruta
de la
tapa**



El Puig de Santa María se sitúa a 14 km de la ciudad de Valencia y cuenta con 4 kilómetros de playa. Ofrece una perfecta fusión entre su rica gastronomía mediterránea y un valioso patrimonio cultural.

El Monasterio de Santa María de El Puig, (Monumento Histórico-Artístico Nacional) fue erigido por orden de Jaume I en 1237. El Museo de la Imprenta y las Artes Gráficas, con una reproducción exacta de la prensa de Gutenberg. La Cartuja de Ara Christi (Bien de Interés Cultural), la Torre de Guaita, la montaña de La Patà con restos del castillo y los Refugios y Trincheras de la Guerra Civil.

El Puig de Santa María destaca por su apuesta por la Gastronomía Mediterránea Saludable, con propuestas innovadoras y productos, que se pueden degustar en los diferentes restaurantes de la población. Las Jornadas Gastronómicas que se organizan anualmente en el mes de abril y la Ruta de la Tapa, en el mes de junio, son las mejores épocas para conocer de cerca la rica, variada e innovadora gastronomía mediterránea local.



**TOURIST
INFO**
961 959 029

elpuig@touristinfo.net
www.elpuigturistico.es



**AJUNTAMENT del
Puig de Santa Maria**
www.elpuig.es