

Puding de manzana ácida, nueces y curaçao: una receta fácil y aromática

55 min

fácil

Ingredientes

Tal como aparece definido en la enciclopedia [Larousse Gastronómico](#), el **puding** es un **postre dulce de origen inglés**, servido caliente o frío, a base de pasta, miga de pan, bizcochos arroz o sémola, aderezado con frutos frescos, secos o confitados, y especias, todo ello ligado con huevos o una crema. Por lo general cocido en un molde.

En esta receta estamos pues ante un **puding canónico, con presencia ácida de fruta fresca y el punto aromático del curaçao**, licor basado en naranjas que aporta un plus de puntos en el marcador frutal y el matiz sutil del cítrico. La receta original la aprendimos del cocinero **Ismael Prados**, aunque en nuestra versión la ratafía es substituida por este licor de origen antillano. Estando el archipiélago caribeño bajo el dominio de Holanda, se empezó a elaborar el mismo con la corteza de las naranjas amargas.

La gracia de este postre es -además de la complejidad aromática- la **textura húmeda y jugosa**. El huevo es responsable de la coagulación -como en el flan- pero en este caso la miga de pan añadida le da una consistencia fantástica. Es bien **sencillo de hacer, ya que prácticamente se trata de mezclar y hornear**. Y además reciclamos los restos de pan que se nos han quedado algo resecos, este postre lo tiene todo.