



Budín de quinua y manzanas



Chef Dolli Irigoyen (Argentina)

Porciones: **8-10**

Ingredientes:

- ½ taza de quinua
- 1 taza de azúcar
- ½ taza de queso crema (idealmente descremado)
- ¾ taza de leche (idealmente descremada)
- 1 cdta de canela
- 1 cdta de ralladura de limón
- 4 huevos

Para las manzanas cocidas

- 2 manzanas verdes o peras picadas en cubitos
- 2 cdas de azúcar

Para acaramelar el molde

- 1 taza de azúcar extra (aproximadamente)

Preparación:

- Lave y cocine la quinua.
- Cocine las manzanas con las dos cucharadas de azúcar y 3 cucharadas de agua en una cacerola tapada por 15 minutos o hasta que las manzanas estén tiernas.
- Bata los huevos con azúcar en un bol. Incorpore el queso crema, la leche, la canela, el limón y la taza de azúcar.
- Agregue la quinua a la preparación.
- Haga un caramelo con el azúcar extra, acaramelé una budinera, y vierta dentro la mezcla.
- Tape con papel de aluminio para que no se forme una costra.
- Cocine a baño maría en un horno a 170 °C por 50 minutos.
- Deje reposar unas cuantas horas para que suelte el caramelo.
- Deje en el refrigerador una noche antes de desmoldar.
- Sirva con salsa de caramelo o con crema batida. También puede acompañar con yogur natural.