PUDDING DE NÍSCALOS

Ingredientes:

8 huevos
4 dientes de ajo
1 tomate
600 g de níscalos
15 g de almendra molida
30 g de queso rayado
2 rebanadas de pan de molde
1 dL de aceite de oliva virgen.
1 cebolla
Sal, pimienta negra, nuez moscada

Elaboración:

Cortamos la cebolla, los ajos, el perejil y los níscalos en trocitos pequeños. Pelamos el tomate y lo picamos sin semilla.

En una sartén con el aceite de oliva caliente rehogamos los ajos y rápidamente agregamos los níscalos, los salteamos durante unos minutos y agregamos la cebolla y el perejil. Cuando la cebolla esté tierna incorporamos el tomate y las almendras, sal, pimienta y nuez moscada. Al cabo de unos 10 minutos retiramos este preparado del fuego y le añadimos el pan de molde rallado y el queso, lo movemos bien y por último echamos el huevo batido.

Untamos los moldecitos con mantequilla y vertemos en ellos el *pudding*. Cocemos al baño María y si lo prefieren lo pueden acompañar con un poco de salsa de tomate.