



PUDIN DE YOGUR DE OVEJA Y VAINILLA CON COULIS DE FRUTOS ROJOS

Virginia Martín @virginiamartin_photo

INGREDIENTES (6 - 8 RACIONES)

Para el pudin de yogur

3 tarros de Yogur de Oveja con Toque de Vainilla de Goshua
150 ml de nata 35% m.g.
50 ml de leche entera fría
2 g de agar agar

Para el coulis de frambuesa y ron

300 g de frambuesas
2 cucharadas de azúcar avainillado
Zumo de 1/2 limón
1 cucharada de ron (opcional)

Para decorar

Grosellas frescas
Menta fresca



PREPARACIÓN

Para el pudin

- 1 | Disuelve el agar agar en los 50 ml de leche fría y reserva.
- 2 | En un bol mezcla los yogures con 100 ml de nata hasta que esté bien integrado.
- 3 | Ponlo en un cazo a fuego medio y, cuando esté a punto de romper a hervir, añade el agar agar que previamente has disuelto en la leche.
- 4 | Deja hervir durante 2 minutos removiendo constantemente.
- 5 | Retira del fuego y vierte en las copas o en los moldes donde vayas a servir el postre.
- 6 | Déjalo enfriar durante 4 horas para que solidifique.

Para el coulis de frambuesas y ron

- 1 | Coge un cazo de fondo grueso y echa las frambuesas, el zumo de limón, el azúcar avainillado y el ron.
- 2 | Ponlo a fuego medio. Deja que se vaya disolviendo el azúcar con la fruta y con el resto de ingredientes.
- 3 | Cuando las frambuesas se hayan deshecho y transformado en un líquido similar a un sirope, retíralas del fuego. Pásalas por un colador para retirar las semillas.
- 4 | Reserva en el frigorífico.

Para el montaje del postre

- 1 | Saca las copas del frigorífico o desmolda (en función del recipiente que hayas elegido)
- 2 | Cubre con el coulis de frambuesas.
- 3 | Decora con grosellas frescas y con un toque de menta.



Productos Goshua

Yogur Natural de Oveja con
toque de Vainilla