

## RECETA: Budín de lomito con queso, tomillo y tomate seco

- **Producto:** Cacerola 24cm + Savarín
- **Función:** Horno Masas
- **Porciones:** 6 a 8

### Ingredientes:

100g de manteca  
100c.c de aceite de oliva  
4 huevos  
200c.c. de leche  
400g de harina leudante  
100g de queso mar del plata  
155g de lomito  
55g de tomate seco  
1Cda de tomillo picado  
Sal y pimienta

### Procedimiento:

Mezclar la manteca derretida con el aceite y salpimentar. Agregar los huevos de a uno integrando bien a la mezcla anterior. Agregar la leche y por último la harina. Unir bien los ingredientes con un batidor y reservar. Cortar el lomito y el queso en pequeños cubos. Hidratar en caldo caliente los tomates secos. Una vez hidratados, colarlos y picarlos groseramente. Agregar el lomito, el queso y los tomates a la mezcla del budín. Mezclar bien y por último agregar el tomillo. Mezclar bien todos los ingredientes y colocar la preparación en el Savarín dentro de la Cacerola. Cocinar a fuego corona durante una hora aproximadamente hasta que el budín esté cocido. Rectificar su cocción introduciendo un palillo dentro del budín. El mismo debe salir limpio y seco. Decorar con hierbas y servir.

