

Receta de pan de calatrava



Receta de pan de calatrava

El pan de calatrava es un excelente ejemplo de la diversidad de la cocina española en cuanto a preparaciones dulce, los cuales han influenciado a múltiples cocinas también alrededor del mundo, especialmente en Latinoamérica.

¿Cómo hacer pan de calatrava?

Preparar pan de calatrava es en realidad muy sencillo, aunque requerirá de la ejecución de un paso a paso coordinado para obtener un excelente resultado, el cual detallamos a continuación.

Información Nutricional

Categoría: [Postres Típicos](#)

Cocina: Española

Calorías: 350

Vitaminas: A, B1, B2, B3, C

Minerales: Calcio, Hierro

Preparación: 60 minutos

Cocción: 45 minutos

Raciones: 6 personas

Receta de pan de calatrava

Ingredientes

- 500 ml de leche semidescremada
- 100 g de azúcar
- 7 magdalenas o rodajas de pan del día anterior
- 6 cucharadas de azúcar granulada blanca (si utilizas pan)
- 5 huevos
- 4 cucharaditas de esencia de vainilla
- Ralladura de piel de limón

Preparación

- 1. En una sartén grande antiadherente añadir el azúcar, un chorrito de agua y revolver hasta disolver, calentar a fuego medio sin revolver hasta obtener un caramelo de suave color marrón.
- 2. En una fuente de horno o molde de «[plum cake](#)» distribuir el caramelo de forma uniforme y sobre el las magdalenas o rebanadas de pan trozadas a fin de cubrir toda la base.

- 3. Pre-calentar el horno a unos 200°C (396°F) y colocar una bandeja llena de agua en la mitad.
- 4. En un bol grande añadir los huevos y batir hasta que comiencen a espumar, incorporar la leche, el azúcar extra si utilizas pan, la esencia de vainilla y una cucharadita de ralladura de limón, mezclar todo hasta integrar.
- 5. Verter la mezcla sobre el molde, bajar la temperatura del horno a 160°C (320°F) y llevar al horno, colocar sobre la fuente de agua y mantener por unos 45 minutos a baño maría, retirar del y enfriar a temperatura ambiente, luego reservar en frío por al menos una hora, aunque idealmente toda la noche.

Receta de pan de calatrava en Thermomix

Ingredientes

- 700 ml de agua
- 500 ml de leche
- 120 g de azúcar
- 50 g de bizcocho
- 5 huevos medianos
- Caramelo líquido

Preparación

- 1. Añadir al vaso del robot todos los ingredientes, salvo el agua y el caramelo. Programar a velocidad 3/12 segundos.

- 2. Distribuir el caramelo por todo el interior del molde y verter el contenido del vaso. Cerrar y colocar en el recipiente 2. Varoma cubierto con papel absorbente, colocar la tapa del Varoma y reservar.
- 3. Añade el agua al vaso de la Thermomix y luego colocar el Varoma en su sitio. Programar a velocidad 2/temperatura Varoma/40 minutos.

Consejos al preparar pan de calatrava

Durante la cocción y si observas que el pan de calatrava se está dorando demasiado puedes utilizar papel aluminio para cubrirlo y evitar que se queme en la parte superior.

¿Sabías qué?

El pan de calatrava es ideal para acompañar una buena taza de café o leche tibia durante la merienda aunque funciona perfecto como postre luego de un platillo principal.

Moldes de silicona



[Moldes Para Hornear Pan Antiadherentes - Kit 12 en 1 - Silicona Antiadherente](#)

[Ver Precio](#)

Recomendamos

[Arroz con leche](#)

[Patatas con choco](#)