

**PAN DE CALATRAVA**

*PAN DE CALATRAVA*





Cuando escuchamos mencionar el pan de calatrava , la mayoría de la gente lo asocia con un tipo de postre , pero sin estar muy seguros de lo que realmente es. Alguien puede pensar que es un tipo de flan, o un pan determinado, o un postre frió que pueda llevar algo de pan... Pues bien, no iríamos muy desencaminados, es una mezcla de todo ello.

El pan de calatrava es una especie de pudin típico de la región de Murcia, aunque también lo podemos encontrar por Castilla- La Mancha. Es un postre que se sirve frío, yo lo definiría como una especie de flan con trocitos de pan o bizcocho integrados. Se suele infundir leche con aromas como la canela y el limón , añadir el resto de ingredientes e introducir dentro trocitos pequeños de cualquier tipo de pan duro del día anterior o bizcochitos de soletilla hasta que ablanden para luego llevarlo todo al baño María.

El pan de calatrava que hoy presento lo he elaborado con diversos ingredientes, he intentado jugar con ellos para obtener el postre lo más jugoso posible. Una vez que está desmoldado podemos ornamentarlo de muchas maneras, con nata montada, con sirope de chocolate,

caramelo, fresa... lo que se nos venga a la cabeza. Es muy sencillo de hacer y apenas lleva tiempo de elaboración, así que no hay excusa, vamos a ello.

## **INGREDIENTES**

- 8 huevos.
- 350 ml de leche condensada.
- 250 ml de nata de montar (recomiendo la de Pascual).
- 250 g de queso cremoso (tipo philadelphia).
- 250 g de pan duro.
- Canela en polvo.
- Caramelo líquido.

## **DE FORMA TRADICIONAL**

El pan de calatrava es muy sencillo de hacer. Una vez que hervimos los ingredientes solo tenemos que añadirle el pan duro y elaborarlo al baño María como si de un flan se tratase. Escogemos molde y comenzamos la tarea.

## **ELABORACIÓN**

1. Caramelizamos en primer lugar el molde que vamos a utilizar para el pan y lo reservamos.
2. En un cazo introducimos la leche condensada, el queso cremoso, los huevos, la nata y la canela en polvo y lo batimos todo. Lo calentamos un poco al fuego hasta que esté templado, no tiene que hervir.
3. Fuera del fuego añadimos el pan duro cortado en trocitos pequeños y dejamos que ablanden dentro un pedazo. Después batimos todo de nuevo e introducimos la mezcla en el molde.
4. Llevamos el pan al horno para hacerlo al baño María, es decir, sobre la misma bandeja del horno o en un recipiente apto vertemos un poco de agua y encima colocamos el molde.

Horneamos a 180° unos 40 minutos o hasta que cuaje bien. Cuando pinchemos con un cuchillo y este nos salga limpio sabremos que está ya listo.

5. Dejamos enfriar en nevera unas horas y desmoldamos. Una vez que cortemos las porciones a la hora de servir el pan podemos bañarlas con un poco de sirope de chocolate y adornarlas con nata montada de acompañamiento.

## **CON THERMOMIX**

Obtener el Pan de Calatrava a través de la thermomix es el procedimiento más sencillo y rápido por el que podemos optar, en tres sencillos pasos estamos horneando ya al baño María.

### **ELABORACIÓN**

1. Escogemos el molde que vamos a utilizar para hornear el pan y lo bañamos con el caramelo líquido.
2. Introducimos en la thermomix la leche condensada, la nata, el queso, los huevos y la canela en polvo y mezclamos 30 segundos en velocidad 3.
3. Programamos 4 minutos a 100° en velocidad 2 para calentar la mezcla.
4. Añadimos el pan duro cortado en trozos pequeños y lo hundimos en la leche. Dejamos que se empapen un rato. Acto seguido programamos 30 segundos en velocidad progresiva 1-4.
5. Introducimos la mezcla en el molde y la llevamos al baño María al horno. Para ello añadimos un poco de agua en la bandeja o en un recipiente de horno y colocamos el molde encima. Horneamos a 180° unos 40 minutos o hasta que el pan este cuajado. Sabremos que está listo si al pinchar con un cuchillo este nos sale limpio.
6. Dejamos que enfríe unas horas en la nevera y luego ya podemos desmoldarlo y servir al gusto. A mi me gusta adornar las raciones con un poquito de sirope de chocolate y nata montada para darle un toque extra.

Si os apetece podéis seguirme en mis otras redes sociales:

<https://www.instagram.com/almudenaalvarezperez/>

<https://www.facebook.com/midulcepecado4/>