

Receta de Bandullo al estilo Pazo de Vilane



El bandullo de pazo o bandullo gallego es un postre tradicional de Galicia muy parecido a un budín de pan. Se prepara con ingredientes económicos y se le considera una receta de aprovechamiento, pues las sobras de pan, los huevos y los frutos secos son los elementos principales. Se consume típicamente en Carnaval, aunque se puede preparar todo el año.

Como es de pocos ingredientes, en esta oportunidad nos hemos asegurado de utilizar los mejores. Vamos a probar este postre casero con unos nutritivos huevos camperos de gallinas criadas en libertad en los pastos gallegos de Pazo de Vilane. Estos huevos camperos tienen una yema más amarilla, una clara más limpia y un delicioso sabor rico en los nutrientes del pastoreo de las gallinas.

Aunque hoy en día no es tan popular, los aromas de este bandullo de Pazo de Vilane traen muchos recuerdos de fiestas, celebraciones y momentos en familia. Te invitamos a retomar la tradición y descubrir cómo hacer bandullo gallego en pocos pasos.

 8 comensales

 1h 30m

 Postre

 Dificultad baja

Características adicionales: Coste barato, Recetas españolas, Recetas gallegas

Ingredientes:

- 500 mililitros de leche entera
- ½ barra de pan duro en migas
- 100 gramos de pasas
- 1 puñado de piñones
- Ralladura de un limón
- 2 cucharadas soperas de mantequilla
- 6 cucharadas soperas de azúcar
- 6 huevos

Cómo hacer Bandullo al estilo Pazo de Vilane:

- 1** Pica el pan en pedacitos y ponlo a remojar en un bol con la leche por unos 40 minutos.

Truco: si es posible, lo mejor es usar un pan que esté muy seco.



- 2** Añade todos los ingredientes a la mezcla de la leche y el pan (pasas, piñones, ralladura del limón y el azúcar), menos los huevos y la mantequilla.



- 3** Derrite la mantequilla a fuego lento y viértela también en el bol. Mueve despacio y mezcla bien todos los ingredientes.





4 Bate los huevos e incorpóralos. Remueve todo con una cuchara de madera.

Unta un molde alargado con mantequilla y espolvorea con harina. También puedes colocar un papel de horno en el fondo.



5 Echa la mezcla. Rellena solo hasta la mitad o tres cuartos de la capacidad del molde para evitar que se salga cuando crezca en el horno.





- 6 Introduce el molde en el horno al baño María. Lo más fácil es que llenes la bandeja de agua y precalientes el horno con calor arriba y abajo a 180 °C. Luego, cocina durante unos 45 minutos contando desde que hierva el agua de la bandeja.
- 7 No abras la puerta del horno en estos minutos. Una vez pase el tiempo, puedes confirmar si ya está listo pinchando con un cuchillo o palillo y verificando que sale limpio. Deja enfriar antes de desmoldar.



- 8 ¡Listo! Puedes servir el bandullo de pazo acompañando con nata fresca recién montada, así como también puedes disfrutarlo frío con helado de vainilla y frutos rojos. Los frutos ácidos le van súper bien a este postre.

Si te ha gustado la receta de Bandullo al estilo Pazo de Vilane, te sugerimos que entres en nuestra categoría de Recetas de Flan. También puedes visitar una selección de las mejores recetas españolas y recetas gallegas.

Otros postres gallegos

Si te quedas con ganas de probar y disfrutar de más postres de la gastronomía gallega, no dejes de probar algunos de nuestros favoritos y disfruta de una cocina casera, tradicional y perfecta para disfrutar en las fiestas y en familia:

- Tarta de Santiago tradicional
- Orejas de Carnaval
- Flan de castañas
- Rosca de Pascua gallega