



## Toad in the hole

Dificultad: Principiantes

Tiempo de elaboración 60 minutos

Para 4 personas

- Plato muy British que te solucionará muy bien una cena o ideal para un brunch. Ideal para chicos hambrientos, fácil de preparar y de recoger.
- Lo único que necesitas un poco especial es un cacharro adecuado para hacerlo. Yo lo he hecho con una cazuela de hierro esmaltado, pero te sirve estupendamente cualquier molde de cake o lata de asar que tengas en casa.
- Normalmente se hace con salchichas de cerdo inglesas, yo he utilizado longanizas frescas que puedes comprar en cualquier supermercado.

### Ingredientes:

1 cebolla y media  
4 dientes de ajo  
4 ramas de romero  
sal y pimienta  
4 cucharadas de vinagre balsámico  
1/2 vaso de vino tinto  
1 vaso de caldo  
8 longanizas  
285 ml. de leche entera  
115 gr. de harina  
3 huevos  
sal y aceite de oliva

### Opcional:

1 Kg. de patatas  
pimienta blanca  
aceite de oliva  
1 lata de bake beans

Precalienta el horno a 220°.

Pon en una sartén a fuego medio la cebolla partida en tiras, el ajo picado, el romero, sal y pimienta con un poco de aceite.

Mientras prepara en un vaso donde te quepa la minipimer la harina, leche, huevos y un poco de sal.

Mezcla bien con la minipimer hasta tener una masa homogénea. Reserva.



La cebolla se irá poniendo blanda y empezará a tomar color.

Añade el vinagre, deja que hierva un par de minutos y vierte el vino. Deja que hierva otros 2 minutos.

Añade el caldo y deja hervir despacio hasta que tenga la consistencia que quieras darle.

Pon las salchichas en donde las vayas a hacer con un fondo mínimo de aceite.

Puedes hacerlas a fuego medio o meterlas directamente en el horno.

Solo necesitas que se hagan a medias porque terminarán de hacerse luego con la masa.

Yo para acompañar he hecho un puré de patata natural cociendo las patatas en agua salada hasta que estaban blandas.

Y he abierto una lata de Bake beans que he puesto directamente a calentar.

Machaca la patata.

Añade pimienta blanca y aceite de oliva hasta tener la consistencia de puré.

Como verás las salchichas están a medio hacer.

Mete en el horno y espera 10 minutos hasta que esté bien caliente la fuente y el aceite.

Vierte la mezcla de harina, leche y huevos rápidamente y vuelve a cerrar el horno.

Después de 20 minutos sin abrir el horno encontrarás que está hecho y dorado.

Sirve con el puré de patata, la cebolla y las bake beans.



**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera  
<https://palomadelarica.com>



Toad in the hole