

Bobotie o Budín de carne de buey, Sudáfrica. [Navidad Worldwide

La **cocina de Sudáfrica** tiene diversas influencias debido a sus diferentes etapas históricas. A las tradiciones gastronómicas de sus diferentes pueblos hay que añadir las aportaciones que proporcionaron en su momento los residentes coloniales, como fue el caso de los británicos y también las de sus sirvientes y esclavos. Por todo ello encontramos platos muy variados, que en muchas recetas están basadas en la carne. Como es el caso de este **Bobotie o Budín de carne de buey**, que no deja de ser un plato que se prepara de manera semejante al pudín, pero que no es dulce. En definitiva, es un delicioso pastel de carne de buey con especias relleno además con cacahuets y pasas. El sabor es espectacular. La foto que hemos puesto es la que corresponde a una ración, para que vierais bien cómo es la textura del budín por dentro.

Ingredientes

500 g de carne de buey picada
2 cebollas
4 cucharadas de Aceite de Oliva Virgen Extra
2 rebanadas de pan blanco
1 vaso de leche caliente
4 ciruelas pasas sin hueso
Agua caliente para escaldar las ciruelas
1 cucharada de curry
4 huevos
1 cucharadita de sal
4 cucharadas de pasas
El zumo de 1 limón
4 cucharadas de cacahuete picado
2 hojas de laurel

Preparación del Bobotie

Pelamos y picamos la cebollas y las doramos con 2 cucharadas de aceite en una sartén.

Remojamos el pan en la leche caliente. Cuando esté empapado lo escurrimos y reservamos la leche. Picamos las ciruelas y las escaldamos en el agua caliente.

Mezclamos bien la carne con 2 huevos, el pan escurrido, las cebollas, las ciruelas escaldadas, el curry, las pasas, los cacahuets, el zumo de limón y la sal. Reservamos.

Precalentamos el horno a 180°. En un molde para el horno ponemos el aceite y lo untamos bien. En el fondo colocamos las hojas de laurel y rellenamos el molde con la mezcla de carne que teníamos reservada. Batimos 2 huevos con la leche de remojar el pan y lo vertemos sobre la mezcla del molde. Lo horneamos durante 45 o 50 minutos. Pasado ese tiempo desmoldaremos el budín y lo servimos junto acompañado con arroz blanco, tal como hacen en Sudáfrica.

Si te ha gustado esta receta de Sudáfrica, te recomendamos nuestra **Mesa de arroz indonesia**.