

» Pudín de papas coloradas.

Ingredientes:

- ¼ kilo papas
- ¼ kilo mantequilla
- ¼ kilo azúcar
- ½ nuez moscada
- 8 huevos
- 1 vasito pequeño de ron o vino dulce

* en caso de querer poner batata en lugar de papa, la cantidad de mantequilla es la mitad.

Preparación:

Guisar las papas para luego pelar y escacharlas con un tenedor. Luego se le añade la misma cantidad en mantequilla y se mezcla, se añaden 8 yemas de huevo, el azúcar y se bate todo durante un buen ratito, aproximadamente algo más de media hora. Seguidamente se añade la nuez moscada, el vasito de ron y las claras bien batidas, y se mezcla todo muy bien. Previamente se ha untado de mantequilla el molde, donde se incorpora la mezcla. Se pone al horno durante unos 45 minutos, y pinchamos un cuchillo hasta que sale limpio para apartarlo.

Nota: se puede poner de fondo, en lugar de untar con mantequilla, azúcar quemada. Lo podemos acompañar de un helado de aguacate. también para el que lo desea le puede poner pasas como hicimos nosotros. Receta de Pastora Martín y Fco. Ossorio (postres canarios); web papas antiguas

> **Vino recomendable para este plato...**



Para este postre recomendamos entre un vino blanco y suave, así que nos declinamos por un Malvasía envejecido en barrica, del [CRDO de Abona](#).

o [Testamento Malvasía oro](#) de intensidad media-baja. Aroma de buena intensidad, fino, afrutado, suave y delicado con notas de fruta fresca, con buena acidez, fresco y equilibrado.

