

Recetas en

**SABERES Y SABORES
DEL
CACHAPOAL**



Saberes y Sabores del Cachapoal

Rescate y difusión de la cocina tradicional chilena

Budín de Pan o Colegial

El budín de pan, conocido en Chile como colegial, es un postre tradicional que nació como una forma de aprovechar el pan duro o sobrante, una costumbre común en muchas culturas. Su origen se remonta a Europa, donde preparaciones similares existían desde la Edad Media, especialmente en Inglaterra (bread pudding), Francia y España. Con la llegada de los españoles a América, la receta se adaptó a los ingredientes locales y se convirtió en parte de la cocina chilena.

El budín de pan en Chile

En Chile, el colegial se hizo popular en hogares y escuelas por ser un postre casero, económico y fácil de preparar. Su nombre proviene de su presencia en los menús de internados y colegios, donde se elaboraba con pan añejo, leche, azúcar y huevos, ingredientes accesibles y rendidores.

Con el tiempo, la receta ha evolucionado y se han añadido variaciones según los gustos y las tradiciones familiares. Algunas versiones incluyen pasas, manjar o ralladura de naranja, mientras que otras llevan un toque de licor o canela para realzar su sabor.

Su textura húmeda y suave, con una capa dorada en la superficie, lo han convertido en un clásico de la cocina chilena. Es un postre que no solo rescata sabores de antaño, sino que también evita el desperdicio de alimentos, manteniéndose vigente en muchas mesas hasta el día de hoy.

Preparación

1. Preparar el caramelo

- En una olla o sartén a fuego medio, derretir los 150 g de azúcar sin revolver demasiado, hasta que tome un color dorado.
- Verter el caramelo en el fondo de un molde apto para horno y distribuirlo de manera uniforme. Dejar enfriar y reservar.

2. Hidratar el pan

- En un bol grande, colocar el pan picado y agregar la leche (600 a 800 cc según la textura deseada).
- Dejar reposar en el refrigerador por al menos 1 hora para que el pan se hidrate bien.

3. Preparar la mezcla

- Luego del reposo, agregar:
 - 150 g de azúcar
 - 5 g de canela en polvo
 - 30 cc de vainilla líquida
 - Ralladura de 1 naranja
- Incorporar los 6 huevos y mezclar bien hasta obtener una preparación homogénea.

4. Añadir los ingredientes extra

- Agregar las pasas y las nueces picadas, mezclando suavemente para que se distribuyan de manera uniforme.

5. Hornear en baño maría

- Verter la mezcla sobre el molde con caramelo.
- Colocar el molde dentro de una fuente más grande con agua caliente (baño maría).
- Hornear a 160°C por 1 hora, hasta que el budín esté firme y dorado en la superficie.

6. Enfriado y desmoldado

- Retirar del horno y dejar enfriar a temperatura ambiente.
- Refrigerar por al menos 6 horas antes de desmoldar para que tome consistencia.
- Para desmoldar, pasar un cuchillo por los bordes y voltear sobre un plato grande.

¡Listo! Disfruta de este delicioso budín de pan, ideal para acompañar con un café o té.



Budín de Pan o Colegial



Saberes y Sabores del Cachapoal

Rescate y difusión de la cocina tradicional chilena

saberessaboresdelcachapoal.cl