

Füllsen (Filsen)

En algunas zonas es una especie de budín de pan (con crema, pasas, dulce de membrillo, manzanas). Se cortaba en porciones para acompañar el lechón asado y la carne vacuna también. También como relleno de patos, pavos y gansos al horno, se hacía con pan mojado en leche con cebolla frita, pasas, huevo y otros ingredientes más

Receta del Pueblo San José, de Rosita Schwindt

Pan del día (si fuera del día antes cuesta mucho deshacerse de la corteza) 1 kg.

Leche, crema, huevos cantidad necesaria.

Oporto una copita.

Esencia de vainilla unas cucharaditas.

Azúcar.

Manteca.

Manzanas rojas 1/2 Kg.

Pasas de uva.

Preparación: Se descortezan el pan y se corta en rodajas finas. Se pelan las manzanas y se cortan en rodajas finas. Se acomodan en fuente enlozada de 60 * 40 cm enmantecada en forma abundante y espolvoreada con azúcar. Se pone una capa de pan y se ponen algunas pasas de uva, se pone una capa de manzana. Se pone otra capa de pan, se ponen pasas de uva y otra de manzanas. Debe terminarse con una capa de pan.

Se mezcla 1/2 litro de leche con 3 cucharadas generosas de crema, 6 huevos y 4 cucharadas de azúcar. Una vez obtenida un líquido homogéneo, se agrega la copita de oporto y la cucharadita de vainilla. Se bate de nuevo y se agrega al molde para mojar el pan. Si es necesario, apretar los panes un poco con un tenedor para que se mojen. Si la cantidad de este líquido resultó poca, preparar en las mismas proporciones y agregar.

Ese líquido hará que la masa se comporte como un suflé.

Llevar a horno caliente y dejar hasta que los bordes del Filsen se separen del molde (más ó menos una hora). La presencia de la manzana (tiene que ser en rodajas finitas) evita que se seque y le da humedad a la masa. Queda esponjoso, no apretado.

Se puede agregar frutas secas junto con las pasas de uva.

Otra variante

1/2 kilo

2

Pan de días anteriores (pero blando todavía)

Huevos

200 gr Azúcar
1 cdtita Esencia de vainilla
5 cdas Manteca
Ralladura 1/2 Naranja o Limón.

Quitar la cáscara al pan. Cortar el pan en rodajas y estas en pedacitos chicos (como dados).

En un bol grande, colocar el pan en trozos y agregar los huevos, el azúcar, la ralladura, la manteca derretida, vainilla y mezclar todo.

Secreto: Si el preparado quedo seco, agregar leche de a poco hasta que todo se humedezca. Tiene que estar todo el pan remojado, pero no que sobre leche.

Enmantecar un molde, o fuente para horno, que sea un poco alta porque la masa fermentará.

Colocar la mezcla en el molde y por encima pedacitos de dulce de Membrillo o Batata.

Pueden espolvorear azúcar fina antes de hornear

Cocinar a horno fuerte aproximadamente media hora, hasta que la parte superior se dore.

Retirar y dejar entibiar para desmoldarlo perfectamente y cortar en porciones.