

APERITIVOS DE ATÚN O BONITO

Ingredientes :

Mayonesa: 2 yemas, 80 gr.. de Ketchup, 300 g. de aceite aprox. y sal.
250 gr. de bonito en conserva, bien escurrido. 70 gr. de aceitunas verdes sin hueso. 70 gr. de pepinillos en vinagre. 1 sobre de gelatina sin sabor. Alcaparras.

Para decorar: tomates cereza, juliana de lechuga, biscotes pequeños.

Preparación:

1. Ponga en el vaso del Thermomix los pepinillos y las aceitunas y trocee de 4 a 6 segundos en velocidad 3 $\frac{1}{2}$. Saque y reserve.
2. Sin lavar el vaso, haga la mayonesa poniendo las yemas, el ketchup y la sal, y mezcle todo en velocidad 4. Vaya echando el aceite, manteniendo la misma velocidad, hasta que coja cuerpo, añadiendo más aceite si fuera necesario. Saque y reserve.
3. Sin lavar el vaso, eche en el mismo 50 gr. agua y 2 cucharadas de mayonesa, y programe 2 minutos, 70°, velocidad 4. Cuando termine añada la gelatina y mezcle durante 10 segundos en velocidad 3.
4. Termine de mezclar con la espátula, eche todo lo troceado, el resto de la mayonesa y el atún y envuelva todo bien con la espátula hasta que quede una mezcla homogénea.
5. Vierta la mezcla en pequeñas cápsulas de magdalenas, o en moldecitos de Silpak y déjelo reposar en el frigorífico para que cojan cuerpo, bien tapados con film transparente.
6. Desmóldelos colocándolos sobre biscotes y adornándolos con un punto de ketchup, o un tomatito cereza, o a su gusto. Sírvalos sobre un lecho de juliana de lechuga.