

MOUSSE DE ATÚN FRESCO

INGREDIENTES:

300 g de atún fresco, sin piel ni espinas
3 huevos
4 cucharadas de tomate frito
250 g de bechamel espesita
2 rebanadas de pan, mojadas en leche y bien escurridas
1 cucharada de brandy
una pizca de estragón molido
Sal
Pimienta blanca molida
Nuez moscada

REALIZACION:

1.- hacer la bechamel y dejar enfriar un poco
2.- Poner los demás ingredientes en el vaso programar a velocidad 5 durante 60 segundos hasta obtener una masa homogénea, pero no de textura demasiada fina, echar en un molde engrasado y meter en el microondas durante 7 minutos o realizar igual que el pudín 7 minutos

Nota para los niños: les gusta más triturado y sin trocitos, además de acompañarlo con salsa de tomate y un poco de MAYONESA