

## MOUSSE DE ATÚN Y ANCHOAS

### INGREDIENTES:

- 1 endibia.
- 1 lata de atún en aceite o natural.
- 50 g de aceitunas negras.
- 4 filetes de anchoas en lata.
- 4 cucharadas de mayonesa.

### PREPARACIÓN:

En el vaso de la Thermomix introducimos el atún las anchoas, la mayonesa y 6 aceitunas sin hueso y picadas.

Programamos 2 minutos de tiempo y ponemos la velocidad 5, 7, 9, progresivamente.

Comprobamos el punto de trituración, si fuera necesario repetimos la operación hasta obtener una mousse fina y homogénea.

Sacamos del vaso y rectificamos de sal.

Se lavan las endibias, las secamos con un paño y las colocamos en forma de corona en una fuente redonda.

En el centro ponemos la crema de atún y adornamos con las aceitunas restantes.

Metemos en el frigorífico hasta el momento de servir, si se hace con mucha antelación hay que conservar la crema tapada.