

Pudín de atún

Ingredientes:

- 4 huevos.
- 200 gr. de bonito en aceite.
- 1 bote de leche evaporada (leche ideal).
- 6 pimientos del piquillo.
- 400 gr. de palitos de cangrejo.

Preparación:

- * Poner los palitos en el vaso y trocear. Sacar la mitad y reservar.
- * Añadir el resto de los ingredientes (bien escurridos los líquidos) y programar 6 ó 7 minutos (dependerá del tamaño de los huevos), temperatura 90, velocidad 5.
- * Añadir los palitos reservados, mezclar bien con la espátula y verter en un molde. Dejarlo enfriar y desmoldar.
- * Se puede adornar con una mayonesa o salsa rosa, aceitunas verdes, pepinillos y tiras de pimiento del piquillo.