

PUDING DE BONITO

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
- sal y pimienta

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 de corona (o como os guste). Dejarlo enfriar y desmoldar.

Se puede adornar con una mayonesa o salsa rosa, aceitunas verdes, pepinillos y tiras de pimiento del piquillo o pimientos morrones.