

PUDDING DE MAR

INGREDIENTES:

5 huevos

200 g de bonito asalmonado al natural

1 bote grande de leche IDEAL nestle

6 pimientos del piquillo

400 g de palitos de mar Pescanova

sal y pimienta

PREPARACIÓN:

1.-Ponga los palitos en el vaso del Thermomix y trocéelos 4 minutos en velocidad 3 1/1. Saque la mitad y reserve.

2.- Añada el resto de los ingredientes (el bonito y los pimientos bien escurridos) y programe 6 ó 7 minutos (dependerá del tamaño de los huevos) a 90° en velocidad 5.

3.- Añada los palitos reservados, mezcle bien con la espátula y vierta en un molde de aluminio de Albal (si le sobra échelo en otro molde).

4.- Déjelo enfriar y desmolde.

5.- Puede adornarlo con mayonesa o salsa rosa. aceitunas verdes, pepinillos y tiritas de pimiento del piquillo o morrón