

## ***PUDIN RAPIDO DE PESCADO***

### **INGREDIENTES**

3 latas pequeñas de atún en aceite.  
1 bolsa de palitos de cangrejos.  
Gambas o mejillones.  
Pimientos del piquillo.  
200 gr. De leche ideal o leche normal.  
5 huevos pequeños o 4 huevos grandes crudos.  
Pimienta en polvo.

### **PREPARACION**

Triturar los palitos cangrejos en velocidad 3 y medio, y separar un poco para adornar. Triturar los pimientos del piquillo, separar unas cuantas tiras para adornar.

Poner en el vaso del TH los palitos, pimientos del piquillo, 3 latas de atún sin quitar el aceite, 200 gr. de leche ideal, 5 huevos y la pimienta, a velocidad 2, 7 minutos y temperatura de 90°.

Volcar todo en el molde y cuando se enfríe se desmolda.

### **NOTA**

Si los huevos y la leche están en el frigorífico el tiempo sería 10 minutos. Baño María oscila entre 85° y 90°.

### **CONSEJOS**

Para triturar se pone primero lo tierno y luego lo duro, porque cuando empieza la máquina a cortar se cambia el orden y se pone lo duro abajo y lo tierno arriba.

Cuando haga la verdura en la varoma, nunca ha de echarle la sal cuando se cocina, se echa cuando se sirve.

Si se quiere picar huevos se hace de la siguiente forma: poner la thermomix a velocidad 5 y echar los huevos que se quiera trocear, parando enseguida la máquina.

Para hacer el aliño del aceite la sal y el vinagre echar todo en la thermomix y subir y bajar la velocidad, ya está hecho