

**Creador:** Flor Roja **Recetizador:** AnukaValencia



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Otros

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Moderna

**Coste:** Económico

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- 1 lata de 500 gramos de atun en aceite
- 2 sobres de Gelatina sin sabor
- 1 taza de mayonesa
- 1 cubito de caldo de pollo
- 1 cucharada de salsa inglesa
- 1.1/2 taza de Agua
- Pimienta negra recién molida, al gusto.

**Preparación:**

## Paso 1

1El agua se calienta un poquito y se divide en dos partes iguales. En una de las partes, se disuelve la gelatina sin sabor y se le pone la salsa inglesa. 2En la otra parte del agua, se disuelve el cubito y se le pone la pimienta. Toda esta preparación se mezcla en la licuadora. 3Se engrasa un molde, preferiblemente de plástico, el cual es más fácil para desmoldar después, se vierte la mezcla y se lleva a la nevera. 4En dos horas está listo para servir, Acompáñalo con galletas y Pan tostado. Es sensacional, pruébalo...!!