# Mousse de atun

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

**Creador:** Flor Roja **Recetizador:** anina 1988



**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 atùn 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 recièn molida, al gusto.

## Preparación:

### Paso 1

1El agua se calienta un poquito y se divide en dos partes guales. 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 preparaciòn se mezcla en la licuadora. 3Se engrasa un molde, preferiblemente de plàstico, el cual es màs fàcil para desmoldar despuès, se vierte la mezcla y se lleva a la nevera. 4En dos horas està listo para servir, Acompáñalo con galletas y Pan tostado. Es sensacional, pruèbalo..!!.