

Mousse de atun



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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** ChefB



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 atún 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...!!