

PASTEL DE BONITO



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

Creador: anina 1988 **Recetizador:** manuel robles



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Aperitivo

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Muy económico

El truco de esta receta:

Acompañalo con algo de mahonesa, quedara GENIAL!

Descripción:

Una receta fácil, sencilla y con muchas posibilidades, un muy buen aperitivo

Ingredientes para 4 personas :

- 400g de Atún al natural lata
- 125 ml de Leche evaporada
- 4 Huevos
- 200 g de Tomate frito
- 4 rebanadas de Pan de molde

Preparación:

Paso 1

Precalentar el horno a 180° C, mientras triturar todos los ingredientes juntos en un vaso de batidora

Paso 2

Echar la mezcla en un molde engrasado y cocer al baño maría (molde en recipiente más grande con agua) durante 35 minutos aproximadamente.

Paso 3
A COMER!!!!