

Pastel de champiñones y atún



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

Creador: Flor Roja



Descripción:

Nota: El agua debe llegar hasta la línea del pastel, para que se hornee por igual.

Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Moderna

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Se puede tomar templado o frío. Este pastel gana en sabor de un día para otro. Para conservarlo guárdalo bien tapado en la nevera

Ingredientes para 4 personas :

- 250 gr. de champiñones.
- 200 gr. de atún.
- 5 huevos grandes.
- Un brick de nata líquida para cocinar de 200 ml.
- Mantequilla.
- Aceite de oliva virgen extra.
- Una pizca de sal para los champiñones 1/2 cucharadita rasa para la mezcla de nata, huevos y atún.
- Unas vueltas de molinillo de pimienta negra.

Preparación:

Paso 1

Precalienta el horno a 180°C. Limpia los champiñones, eliminando la parte terrosa del tallo y filetéalos. Vierte un poco de aceite de oliva en una sartén, añade los champiñones, salpiméntalos y rehógalos a fuego medio durante 10 minutos o hasta que estén dorados. Casca los huevos en un bol y bátelos. Escurre el atún del aceite, desmenúzalo y mézclalo con los huevos. Añade el brick de nata y sazona el conjunto.

Paso 2

Vierte la mezcla en el vaso de tu batidora y tritúralo hasta conseguir una mezcla homogénea. Si no tienes batidora de vaso, tritúralo con tu batidora de brazo. Unta un molde rectangular con un poco de mantequilla y vierte la mezcla de atún. Añade los champiñones a la mezcla. Hornea el pastel durante 45 minutos al baño María a 180°C. Transcurrido el tiempo sácalo y pincha el pastel con una brocheta de madera, si esta sale seca el pastel ya está hecho, si el palito sale húmedo déjalo 5 minutos más y vuelve a comprobar. Déjalo enfriar unos minutos antes de desmoldar