Tartaletas de atún al microondas

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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** tania Segura

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Moderna
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 8 personas :

- Rebanadas de pan de molde
- Atún de lata escurrido
- Lche para mojar el pan
- - 2 huevos
- 1 caja nata cocina.
- Sal, pimienta, jengibre rallado.
- -Queso rallado

Preparación:

Paso 1

En un recipiente desmenuza el pan y añádele un chorreoncito de leche Pon la masa de pan con la leche, en la base de unos moldes individuales, (he utilizado unos moldes grandes para magdalenas). Cubre la base, compactando y reparte la mezcla En el mismo bol que hemos utilizado para el pan, echamos el resto de ingredientes menos el queso, mezclamos bien, y repartimos en los moldes.... repartimos el queso rallado. Al micro 8 minutos (a mi me ha resultado 8 moldes grandes, que equivaldrían a un pastel entero) si tenéis menos cantidad y los moldes son pequeños, tenéis que disminuir el tiempo.