Pastel de Atún Rápido

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

Creador: Cris Reverte



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ahora con el calor, que apetecen cosas fresquitas, este pastel de atún es super rápido de hacer además de estar buenísimo!

Ingredientes para 5 personas :

- 3 latas pequeñas de atún
- 1 brick pequeño de nata de cocinar
- 3 huevos
- Sal y Pimienta
- 3 cucharadas de tomate frito
- 8 palitos de surimi
- Lechuga
- Mayonesa
- Langostinos cocidos

Preparación:

Paso 1

En un bol poner el atun (escurrido, sin aceite), los palitos de surimi troceados, los huevos, el tomate, la nata, sal y pimienta. Batir con la batidora hasta que quede una crema. Verter en un molde apto para microondas (yo he usado uno de silicona, más fácil para desmoldar). Poner en el microondas 12 minutos a máxima potencia. Dejar 5 minutos en el micro apagado sin abrir la puerta.

Paso 2

Mezclar lechuga picada, mayonesa y los langostinos troceados. Se puede decorar de muchas otras formas (con pimiento y mayonesa, huevo rallado...) Meter en la nevera hasta servir.