Pastel de atún

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

Creador: Pepa cocina **Recetizador:** Laura Patiño



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Muy económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- una tarrina de queso blanco de untar
- 3 latas pequeñas de atún
- 3 huevos
- 1 cucharada de maizena
- 200 cc de leche
- 3 cucharadas de tomate natural triturado
- 1 pastilla de caldo de pescado
- ajo picado y perejil picado

Preparación:

Paso 1

Busca un bol o una ensaladera, vuelca el queso y el tomate y lo vas chafando para mezclarlo. Bates los huevos-si quieres aparte- y lo mezclas. Echas también el ajo picado, el perejil picado y la pastilla de caldo de pescado.

Paso 2

En otro bol o vaso grande echas la leche y disuelves en ella la maizena. La mezcla la echas a todo lo anterior. Finalmente echas las tres laticas de atún intentando soltarlo sobre la mezcla, removiendo bien todo. Finalmente, lo bates con la batidora.

Paso 3

Ve a por un molde para el horno. Úntalo de mantequilla y lo espolvoreas también con un poco de pan rallado.

Echa en él toda la mezcla y mételo en el horno, a temperatura media, 40 minutos. Cuando termine este tiempo, deja que se enfríe un poquico y lo vuelcas sobre una fuente para poder tomarlo templado.

Paso 4

Puedes adornarlo como quieras, con mayonesa, lechuga muy picadica y yema de huevo picada, con palito de cangrejo picado, con anchoas, pepinillo... Te va a encantar!