



Pudín de atún

INGREDIENTES

- 400g de Atún en lata
- 4 Rebanadas de pan
- 1 Taza de leche
- 3 Huevos
- 1 Cda de salsa inglesa
- 1 Cda mostaza
- 2 Cdas de queso parmesano
- 1 Ajoporro pequeño
- 2 Ramitas de cebollín
- 3 Ajíes dulces de colores
- 1 Cebolla pequeña
- ½ Pimentón

PREPARACIÓN

Desmenuza el atún y pon a remojar las rebanadas de pan en la leche. Corta en cuadritos los vegetales y sofríelos. Licua el atún, los huevos, el sofrito, el queso parmesano, la mostaza y la salsa inglesa.

Rectifica con sal y pimienta. Enmantequilla una lata quesillera y agrega la mezcla. Si lo haces en baño de maría déjalo cocinar durante una hora. Si lo haces en olla de presión déjalo durante treinta minutos.

Puedes servirlo frío con una salsa de mostaza dijon y mayonesa. Coloca el pudín en una bandeja, báñalo con la salsa y adórnalo con lechugas alrededor y por encima con ají dulce picadito y perejil, o caliente con una salsa bechamel y un poquito de Mostaza Dijon, lo puedes adornar igual que al servirlo frío o acompañarlo con arroz blanco.



@MagefesaVe



@MagefesaVenezuela



@MagefesaVe

www.magefesa.com.ve