

Qué fácil es cocinar con


COOKING CHEF



Paté de atún



Accesorios necesarios:



Tiempo:



Ingredientes

- 70 gr. de tomate frito
- 70 ml. de nata para cocinar
- 1 lata de atún en aceite
- 1 huevo
- Pimienta al gusto
- Sal al gusto

Preparación

1. En la batidora de vaso incorpora el tomate frito y la nata. Programa 20 segundos a velocidad 1 de remover. Cierra la batidora.
2. Añade el atún con su aceite, la sal, la pimienta y el huevo. Programa 1 minuto a velocidad 4 de remover. No olvides cerrar la batidora.
3. Coloca la mezcla en un molde para horno con la forma que quieras y barniza con mantequilla derretida para desmoldar fácilmente (Es preferible un molde pequeño de bizcocho o similar).
4. Introduce en el horno 20 minutos a 180°. Si el molde es alto, tardará algo más en hacerse. Para saber si está hecho, pincha con una aguja y comprueba que sale limpia.
5. Deja enfriar en el frigorífico al menos una hora.
6. Desmolda y decora como quieras. Por ejemplo, con tomatitos cherry.