Puding de gambas, cangrejo y atún

INGREDIENTES para 6 personas:

- 12 palitos de cangrejo
- 120 g de atún al natural (escurrido) o de atún en escabeche (escurrido)
- 120 g de gambas cocidas y peladas
- 3 huevos
- 130 g de leche
- 120 g de nata
- 1 pellizco de sal
- 1 pellizco de pimienta molida
- 100 g de mayonesa
- 4 – 5 pepinillos en vinagre (para decorar opcionales)
- 4-5 aceitunas para decorar
- 1 huevo duro para decorar
- Accesorios útiles: molde de cake de 1 litro / film transparente

PREPARACIÓN:

1. Forre con film transparente un molde de cake de 1 litro y reserve.

2. Ponga los palitos de cangrejo en el vaso y trocee **6 seg/vel 4**. Retire a un bol y reserve.

3. Ponga en el vaso el atún, las gambas, los huevos, la leche, la nata, la sal, la pimienta y la mitad de los palitos de cangrejo troceados. Programe **8 min/90ºc/vel 5.**

4. Añada el resto de los palitos de cangrejo y mezcle con la espátula. Vierta la mezcla en el molde reservado y cubra con film transparente. Reserve el molde en el frigorífico un mínimo de 4 horas.

5. Desmolde el pudin, cubra con la mayonesa y decore con los pepinillos, las aceitunas y el huevo duro cortado a rodajas o rallado. Corte en porciones y sirva.

   Sugerencia: Puede acompañar con una ensalada verde.

   Información: Receta facilitada por Jenifer Hopkins