

PUDIN DE GAMBAS, CANCREJO Y ATUN.

INGREDIENTES:

- 12 palitos de cangrejo.
- 120 gr. de atún al natural (escurrido)
- 120 gr. de gambas cocidas y peladas.
- 3 huevos
- 130 gr. de leche.
- 120 gr. de nata.
- 100 gr. de mahonesa o lactonesa.
- 1 pellizco de sal
- 1 pellizco de pimienta.
- 4-5 pepinillos en vinagre, para decorar
- 1 huevo duro para decorar

PREPARACIÓN:

1. Ponga los palitos de cangrejo en el vaso y trocee **6 seg / vel 4**. Retire en un bol y reserve.
2. 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 y programe **8 min/90°/vel 5**.
3. Añada el resto de los palitos de cangrejo y mezcle con la espátula.
4. Cubra con film transparente un recipiente rectangular de aprox. 20x15 cm. Vierta la mezcla en el molde y cubra con el film transparente y 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 en rodajas o rallado. Corte en porciones y listo para servir.

NOTA: Es una receta ideal para hacer en esta temporada, fácil de preparar, y que puede prepararse de un día para otro.

*Esta receta pertenece al nuevo libro
"COMO EN CASA"*

Silvia Gómez del Pulgar Álvarez

Agente Comercial Thermomix Nº 66635