

Terrina de atún y verduras para las fiestas



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 35min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 35min , Número de porciones: 8

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/terrina-de-atun-y-verduras-para-las-fiestas>

Preparación

Saltear en el aceite la cebolla, el apio y el pimiento cortados en cubitos. Dejarlos entibiar y procesar la mitad con el atún desgranado, el queso crema, la mayonesa y el jugo de limón. Salpimentar, agregar la ciboulette bien picada y la otra mitad de las verduras. Hidratar la gelatina en cinco veces su volumen en agua; diluirla calentándola 10 segundos en el microondas e incorporarla a la preparación del atún. Humedecer con unas gotas de agua un molde de budín inglés y forrarlo con film, cuidando que quede bien adherido al fondo y las paredes. Volcar la preparación y llevarla a la heladera una noche entera. Servir bien fría. Disfrute! Fuente: Revista Maru

Ingredientes

- 1 Cebolla
- 1 Apio
- 1 Pimiento verde
- 2 lata/s grandes Atún
- 250 gramo/s Queso Crema
- 1 taza/s Mayonesa
- Jugo de 1/2 limón
- 2 cucharada/s Cebollín fresco
- 15 gramo/s Gelatina
- 1 poco Aceite de girasol
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta

Categorías

Navidad, Año Nuevo, Día Especial, Primavera, Verano, Todo el año, Económico, Pescados y frutos de mar, Vegetales, Rápida, Familia, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas, Plato Principal, Appetizer-Entrada

