



<https://www.mepillasquisando.com>



PASTEL DE ATÚN CON SIROPE DE FRESA



FOTO POR CORTESÍA DE MI AMIGO JOSE MARÍA QUESADA MOYA

INGREDIENTES:

200 gr. de Atún en aceite.
3 Huevos.
150 ml. de Nata para cocinar.
3 Cucharadas de Tomate frito.
2 Rebanadas de Pan de molde.
Sal y Pimienta.
Sirope de Fresa.
Orégano.

ELABORACIÓN:

Escurremos todo lo que podamos el atún. Ponemos en el vaso de la batidora todos los ingredientes. Batimos hasta conseguir una crema sin grumos. Pre calentamos el horno a 180° y untamos un molde alargado con un poco de mantequilla o utilizamos uno antiadherente. Vertemos la crema en el molde y lo tapamos con papel de aluminio e introducimos al horno al baño maría durante 45 minutos, cuando falte 10 minutos, retiramos el papel de aluminio. Una vez terminado el tiempo, con un palito de los pinchos, pinchamos el pastel y si está, saldrá limpio el palito. Caso contrario dejamos otros 10 minutos más. Al terminar dejamos que se enfríe totalmente antes de desmoldarlo. Para consumir, hacemos tostadas y le ponemos una rebanada de pastel con un chorreoncito de sirope y un poco de orégano. También podemos untarlas con el pastel.

<https://www.mepillasquisando.com>