

# PASTEL DE ATUN CON MAYONESA 0%



## Ingredientes

3 huevos

3 latas de atún al natural

4 palitos de cangrejo

50 gr de tomate frito

Sal y pimienta

Mayonesa o salsa de yogur 0%

50 ml de nata extra ligera

Personas: 4 ó 6

Tiempo total: 12 min

Preparación: 2 min

Cocinado: 10 min

Dificultad: baja

## Preparación

Añada todos los ingredientes menos la salsa de yogur o mayonesa en el vaso de la batidora y bata todo muy bien hasta que quede una consistencia cremosa.

Coloque la mezcla en un recipiente apto para microondas tapado y cocine 10 minutos a 800 w de potencia

Deje enfriar de 2 a 3 horas y sirva decorado con la salsa de yogur o mayonesa, unas hojas de lechuga picadas en juliana o perejil espolvoreado por encima.

# PASTEL DE ATUN CON MAYONESA 0%(THERMOMIX)



## Ingredientes

3 huevos

3 latas de atún al natural

4 palitos de cangrejo

50 gr de tomate frito

Sal y pimienta

Mayonesa o salsa de yogur 0%

50 ml de nata extra ligera

Personas: 4 ó 6

Tiempo total: 12 min

Preparación: 2 min

Cocinado: 10 min

Dificultad: baja

## Preparación

Ponga en el vaso la nata, el atún escurrido, el tomate frito, los huevos, la sal y la pimienta. Triture 30 seg/vel 10  
Coloque la mezcla en un recipiente apto para microondas tapado y lo cocine 10 minutos a 800 w de potencia.  
Deje enfriar de 2 a 3 horas y sirvas decorado con la salsa de yogur o mayonesa y unas hojas de lechuga picadas en juliana o perejil espolvoreado por encima.