Recetas SAL Y PIMIENTA🌺



PLATOS PRINCIPALES

Puding de atún

45min · 4 raciones · 413 kcal

Ingredientes

- **4 latas** de atún
- **4** huevos
- **3 rebanadas** de pan bimbo sin corteza
- **1** trozo de queso (semicurado, caserío... opcional)
- **200 ml** de nata líquida
- **6 cucharadas** de tomate frito
- Sal
- Pimienta molida

POR RACIÓN

Proteínas	**33 g**
Grasas	**26 g**
Hidratos	**13 g**
Fibra	**1 g**

Elaboración

1. Introducimos todos nuestros ingredientes en una batidora y batimos bien
2. Vamos probándolo y rectificando de sal y pimienta
3. Vertemos todo en un molde tipo alargado
4. Introducimos el molde dentro de una bandeja para hornos y añadimos agua en la bandeja para que se haga al baño maría
5. Metemos la bandeja en el horno con el molde dentro y horneamos 40 minutos a 170º
6. Volcamos el molde cuando se enfríe y decoramos al gusto

RECOMENDACIONES

Si veis que se empieza a quemar por arriba, tenéis que quitar el calor arriba y ponerlo solo abajo con una temperatura un poco más baja. Yo he usado tomatitos cherry y huevo duro. Podéis untarlo en tostas.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA🌺
cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta