



Mousse de Atún

Ingredientes:

- Lata de atún en su propio jugo.
- 1 cebolla pequeña.
- ½ manzana pequeña.
- 200 grs. de crema.
- ½ limón.
- Sal.
- Curry.
- Pimienta.
- 10 láminas de galletita.

Modo de preparación:

Dejar escurrir el atún. Pelar la cebolla y picar finamente. Pelar las manzanas y picar finamente. Batir (con la mano) cebolla, manzana, el jugo de limón, crema y condimentar con curry, sal y pimienta. La ya disuelta gelatina hay que batirla junto con la masa de atún. Dejar enfriar por 20 minutos. Comer con pan blanco.