

## **PASTEL DE ATÚN**

**Preparación: 5 min**

**Cocción: 15 min**

**Ingredientes para 4 personas:**

- 4 rebanadas de pan de molde
- 4 huevos
- 3 latas pequeñas de atún en aceite de oliva
- 200ml de nata para cocinar
- 2 cuacharadas de tomate frito

**Elaboración:**

Poner todos los ingredientes en un recipiente y batir con la batidora hasta obtener una crema homogénea.

Colocar la crema que hemos obtenido en una fuente rectangular especial para horno microondas. Calentar a potencia máxima durante 15 minutos (en el horno tradicional: calentar en el horno precalentado a 220° durante 30 minutos).

Servir frío acompañado de lechuga y mayonesa. También se puede comer untado en pan tostado como si fuera paté.

Variante: en lugar de atún podemos usar salmón y servirlo caliente con un poco de nata para cocinar caliente y pimienta negra por encima.

## ***PASTICCIO DI TONNO***

**Preparazione: 5 min**

**Cottura: 15 min**

**Ingredienti per 4 persone:**

4 fette di pane bianco  
4 uova  
3 scatole piccole di tonno in olio di oliva  
200ml di panna da cucina  
2 cucchiaini di salsa di pomodoro

**Preparazione:**

Mettere tutti gli ingredienti in una ciotola e battere con mixer fino ad ottenere una crema omogenea. Mettere la crema in un contenitore rettangolare speciale per forno a microonde. Riscaldare a piena potenza per 15 minuti (con il forno, riscaldare a 220 ° per 30 minuti). Servire freddo a fette accompagnato da lattuga e maionese. Può anche essere mangiato spalmato sul pane tostato come se fosse patè.

Alternativa: invece di tonno è possibile usare il salmone e servire caldo con una salsa calda fatta con la panna da cucina e pepe nero.