

MOUSSE DE TONYINA



Ingredients (4 persones)

- 1 llauna de tonyina de 150 g
- 1 llauna de llet evaporada de 400 g
- 2 cullerades de tomàquet fregit
- 4 ous
- sal
- pebre
- 1 cullerada de mantega o margarina
- salsa maionesa (v. "Salses")



Elaboració

Primer de tot esmicola la tonyina i barreja-la amb la resta d'ingredients, menys la mantega i la maionesa. Fica-ho a la batidora elèctrica o de mà perquè quedi tot ben batut.

Després unta amb un pinzell un motlle de corona amb una mica de mantega i aboca la barreja feta anteriorment, allisant una mica la superfície.

Fica el motlle al microones i programa'l al 75% de potència durant 10 minuts.

Seguidament, puja la potència al màxim (100%) durant 9 minuts més. Punxa amb un escuradents per comprovar que està al punt i, quan aquest surti net, treu el motlle del microones i deixa'l reposar.

En acabat, quan ja sigui fred, desemmotlla-ho i decora-ho posant enciam al forat del mig i una mica de maionesa a tot el voltant de la mousse.

Nota: *Els temps de cocció corresponen a un microones de 800 w.*

Aquesta mousse també queda molt bona amb espàrrecs en lloc de tonyina.