

Pastís de tonyina



Aquest pastís ens el feia la mama i sempre va tenir, i té encara, molt d'èxit. És un pastís fi al paladar i de gust suau. Atipa bastant així que més val no fer els talls massa grans.

Per 6 persones

Temps:

Ingredients:

- -1 llauna de llet Ideal
- -1/4 de Kg. de tonyina de llauna amb oli (3 llaunes petites)
- -4 cullerades de ketchup o salsa de tomàquet
- -4 ous
- -Pebre negre
- -4 llesques de pa de motlle o pa de motlle sense gluten
- -Whiskey
- -Per decorar: Salmó fumat i gambes salades, o ous de guatlla, caviar, salmó fumat, clara d'ou ratllada, maionesa (només per decorar una miqueta), tàperes, salmó

fumat i anet.



Elaboració:

PAS 1: Treiem les vores del pa. Les llesques es remullen amb la llet ideal i una miqueta de licor sec.

PAS 2: Es passen tots els ingredients pel minipimer, menys els que hi posa per decorar, i s'aboca en un motllo rectangular untat abans amb mantega.

PAS 3: Es posa al forn, al bany Maria a temperatura mitja (160º) durant aproximadament 1 hora (50 min). Depen del forn de casascú.

PAS 4: Quan està fet es pot guarnir amb les gambes i ou dur ratllat, o com a la foto, amb salmó fumat, clara d'ou ratllada, tàperes i ous durs de guatl·la.









Bon Profit!