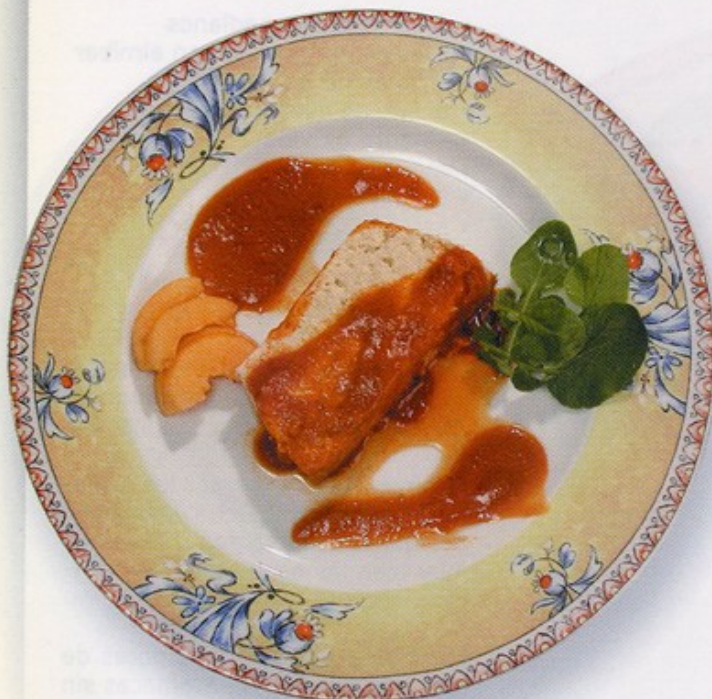


TARRINA DE NÍSPEROS CON ATÚN



Para 8 personas



INGREDIENTES:

- ½ kg. de nísperos frescos o en almíbar
- ¼ kg de puerros
- ¼ de atún de lata-
- ½ litro de leche
- 4 huevos
- ½ limón
- ½ naranja
- 100 gr. de mantequilla
- pimienta
- sal

PREPARACIÓN:

Pelamos los nísperos y los deshuesamos. Limpiamos los puerros los cortamos finamente.

Ponemos al fuego una sartén y echamos la mantequilla, cuando esté derretida ponemos los puerros, a fuego moderado hasta que pierdan su textura.

En un recipiente ponemos los puerros, nísperos, atún, leche, huevos, zumo de naranja, zumo de limón, pimienta y sal, trituramos bien con una túrmix y echamos en un molde de aluminio o uno de loza.

Lo ponemos al horno al baño María a una temperatura de 180° C durante 40 minutos.

Antonio Barco
C.d.T. BENIDORM (Alacant)

