



Saber elegir

Pastel de mejillones y atún



Banana Split





Pastel de mejillones y atún

 DURACIÓN: 30 min

 DIFICULTAD: Fácil

 RACIONES: 4



Banana Split

 DURACIÓN: 20 min

 DIFICULTAD: Fácil

 RACIONES: 4

Ingredientes

- 6 láminas de gelatina
- 200 gr. mejillones en escabeche **SPAR**
- 150 gr. atún claro en conserva **SPAR**
- 130 gr. Queso de untar **SPAR**



Elaboración

1. Rehidratamos las hojas de gelatina sumergiéndolas en agua fría durante 10 min.
2. En un bol apto para calentar, introducimos el atún y los mejillones, ambos bien escurridos, el queso de untar y trituramos.
3. Calentamos la mezcla al baño María, cuando esté caliente, añadimos la gelatina bien escurrida a la mezcla y removemos hasta que todos los ingredientes estén bien integrados.
4. Untamos de aceite el molde o moldes elegidos y vertemos la mezcla. Tapamos bien para que la mezcla no se reseque y enfriamos en la nevera como mínimo 2 horas.
5. A la hora de servirlo, lo podemos acompañar con una ensalada de tomate. **¡Para impresionar a cualquiera!**

Ingredientes

- 4 plátanos
- Nata montada
- Tarrina helado **SPAR**
- Barra helado **SPAR**
- Siropes **SPAR**
- Fideos para decorar **SPAR**



Elaboración

1. Pelamos el plátano y lo cortamos por la mitad, a lo largo.
2. Lo colocamos en el recipiente elegido, dejando un hueco entre las 2 mitades, que rellenaremos con las bolas de helado que más nos gusten.
3. Decoramos con el resto de los ingredientes, hasta dejarlo a nuestro gusto.

¡Un postre perfecto para compartir!

Si queremos darle un toque diferente al postre, podemos caramelizar el plátano



2023

JULIO