

MOUSSE DE VENTRESCA DE ATÚN DE MI AMIGA CARMEN GARCÍA

200 g de ventresca de bonito fresca o en conserva

$\frac{3}{4}$ partes de una taza de mayonesa

$\frac{3}{4}$ partes de una taza de nata montada sin azúcar

$\frac{1}{2}$ sobre de gelatina áspic



Triturar la ventresca. Si es fresca untarla con aceite y asarla en el horno durante 15 minutos. Mezclarla con la mayonesa y añadir la nata con mucho cuidado. Fundir la gelatina en unas cucharadas de agua caliente e incorporar a la mezcla. Sazonar. Rellenar moldes individuales engrasados. Mantener unas horas en la nevera.