



## MOLDE DE ATÚN

### Ingredientes:

- 1 lata de pimiento morrón (250 gr)
- 1 paquete de queso crema (190 gr)
- 1 cucharada de consomé de pollo en polvo
- 2 cucharadas de mantequilla
- 1 paquete de pan de caja mediano sin orillas
- 3 latas de atún en agua escurrido (130 gr)
- 1 lata de chicharos y zanahoria (225 gr)
- 1 lata de granos de elote cocidos (220 gr)
- 200 gr de queso manchego rallado

**Horno Precaentado a 180°C**

### Procedimiento:

1. Licúa el pimiento morrón escurrido con el queso crema y el consomé de pollo en polvo.
2. Unta un refractario con mantequilla, cubre la base del molde con pan, baña el pan con la salsa de pimiento, añade el atún previamente mezclado con las verduras, repite el procedimiento hasta terminar con una capa de salsa y espolvorea el queso manchego.
3. Hornea por 20 minutos o hasta que el queso se gratine por completo.

**Tiempo de preparación:**

25 minutos

**Grado de dificultad:**

Fácil

**Porciones:**

4