

ASPIC DE TUNA

Ingredientes:

- 2 latas de tuna de 7 onzas cada una
- 3 huevos cocidos
- 1/2 taza de aceitunas rellenas
- 2 cucharadas de encurtidos dulces
- 1 cucharada de minced onions
- 2 sobrecitos de gelatina sin sabor
- 1/2 taza de agua fria
- 16 onzas (2 tazas) de mayonesa
- sal al gusto

Procedimiento:

1. Sumerge los dos sobres de gelatina sin sabor por espacio de cinco (5) minutos en 1/2 taza de agua de la pluma en un recipiente que pueda ir luego a Baño María. Ahora coge el recipiente lo pones en Baño María, enciende la estufa y espera hasta que se disuelva la gelatina.
2. Mientras tienes la gelatina disolviéndose, aprovecha tu tiempo. Primero pon a cocinar los huevos. Luego aparte majas las tunas y empieza a picar los diferentes ingredientes, no te olvides de agregarle los huevos una vez que estén cocidos, pelados y picados. Ahora.... ya casi terminamos..
3. Echa la mayonesa en un recipiente de buen tamaño, para poder agregarle la gelatina sin sabor,, agrégale la gelatina y bátelo bien para que se una perfectamente, ..ya puedes agregarle todos los ingredientes que tienes picados. Colócalo en el molde, tápalo con papel aluminio y mételo en la nevera. hasta que lo vayas a servir.

Si lo quieres desmoldar: El día siguiente sacas el molde y lo dejas a temperatura ambiente por 25 minutos. Con un cuchillo le despegas los bordes con cuidado y lo volteas. Alrededor de esta mezcla pones lechuga bien picadita.