

Budín Frío de Remolacha

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Aderezo

Ciboulette: 1 Puñado

Naranja, para su jugo y ralladura: 1 Unidad

Sal: c/n

Mayonesa: c/n

Pimienta: c/n

Budín

Cebolla: 1 Unidad

Agua: 35 cm³

Ciboulette picada: 10 Gramos

Mayonesa: 2 cdas

Puré de remolacha: 1/2 Kilo

Atún al natural: 100 Gramos

Gelatina sin sabor: 7 Gramos

Pimienta: c/n

Sal: c/n

Preparación de la Receta

Budín

- En un bol, mezclar el puré de remolachas, *atún* al natural, *cebolla* picada, *ciboulette* picada y *mayonesa*.
- Una vez integrado todo, añadir *gelatina* hidratada en agua fría y disuelta a baño maría.
- *Condimentar* con sal, pimienta y llevar a un molde de budín inglés forrado con película de PVC.
- Tapar con película de PVC y llevar a la nevera hasta que tome la *gelatina*.
- Servir con el aderezo.

Aderezo

- Mezclar en un bol *mayonesa*, *ciboulette*, *jugo* y ralladura de *naranja*, sal y pimienta
- Reservar.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/budin-frio-de-remolacha>