

PATÉ DE ATÚN

• **Ingredientes**

- Atún al natural 170 g aproximadamente
- Mejillones en escabeche 110 g aproximadamente
- 2 quesitos
- Panecillos

• **Preparación**

- 1º: escurrir el atún al natural
- 2º: poner en un recipiente los mejillones sin su salsa, el atún escurrido y los 2 quesitos.
- 3º: añadir un poco del escabeche de la lata de mejillones
- 4º: triturar y mezclar con la batidora hasta que se convierta en una crema para untar
- 5º: untar panecillos. Servir.

TARTA DE CHOCOLATE

• Ingredientes

- Base de galleta
 - 100 g de mantequilla derretida
- Un paquete de galletas trituradas
- Relleno de la tarta
 - 250 g de chocolate para postres
 - 1 litro de leche
 - 2 sobres de cuajada

Para decorar: virutas de chocolate, bolas de colores...

• Preparación

- Base de galleta: triturar la galleta. Derretir la mantequilla. Mezclar ambos ingredientes y extenderlo en el fondo de un molde desmontable.
- 1º: apartar un poco de leche en una taza para diluir la cuajada
- 2º: poner el resto de la leche a calentar.
- 3º: trocear el chocolate lo más menudo posible
- 4º: cuando se aproxime el punto de ebullición de la leche añadir el chocolate troceado. Remover hasta que se disuelva totalmente
- 5º: añadir la cuajada con la leche. Se puede pasar la batidora para que no queden grumos.
- 6º: verter encima de la capa de galleta. Meter en la nevera para que cuaje hasta el día siguiente.