

# RecetaKA

## TURRÓN BLANDO DE MEJILLONES Y ATÚN CLARO

**Ingredientes para 8 personas:** 150 g de atún claro en conserva / 200 g mejillones en escabeche / 100 g queso crema / 8 g gelatina en láminas / tostaditas para untar / Para decorar (lima / vinagre de Módena en reducción / frutos rojos / cilantro fresco)



### Elaboración

1. Remoja en abundante agua fría las hojas de gelatina durante 10 minutos.
2. Poner el contenido de las latas bien escurrido en un bol y añadir el queso crema. Triturar todo bien con una batidora
3. Calentar la mezcla de queso junto con los mejillones y el atún ligeramente
4. Derretir unos segundos en el microondas las hojas de gelatina una vez escurridas y añadirlas a la mezcla anterior removiendo hasta integrarlas
5. Verter en un molde de silicona plano rectangular. Dejar gelificar durante dos horas en la nevera