

Bolitas de atún

Ingredientes:

- 170 g de atún
- 80 g de mantequilla
- 50 g de pistachos
- 1 pizca de pasta de anchoa

Preparación:

Se tritura el atún y se trabaja la mantequilla hasta que se parezca crema.

Se unen los dos elementos y, si se quiere, la pasta de anchoas. Se rectifica la sal.

Se introduce la mezcla en la nevera para que se endurezca.

Después, con la ayuda de dos cucharillas húmedas se forman las bolitas de atún del tamaño de una cereza. Se rebozan con los pistachos triturados finamente.

Las bolitas de atún se sirven muy frías.