

STREUSEL DE JUREL UNICO



PORCIONES

4 a 6

DIFICULTAD

Media

PREPARACIÓN

1. Sin botar el agua de la lata, vaciar el jurel en un bol, desmenuzar y reservar.
2. Derretir la mantequilla en un sartén y saltear los champiñones. Añadir la mitad del agua de la lata del jurel, sal y pimienta. Cocinar por 3 a 5 minutos.
3. Mezclar los champiñones salteados con el jurel y la salsa bechamel. Reservar.
4. Preparar el crumble o cobertura del streusel. En una procesadora triturar las galletas. Mezclarlas con el queso y ralladura de limón.
5. En una fuente enmantequillada para horno verter la mezcla reservada de jurel y cubrir con el crumble.
6. Hornear a 200°C por 15 minutos o hasta dorar.

TIEMPO ESTIMADO

1 hora

INGREDIENTES

- 1 lata de Jurel UNICO sin sal agregada
- 1 cucharada de mantequilla
- 2 tazas de champiñones
- ½ taza de galletas tipo cracker molidas
- ½ taza de queso rallado
- Ralladura de 1 limón
- 1 ½ tazas de salsa bechamel (ver receta Budín de Jurel UNICO con Papas y Salsa Bechamel)
- Sal y pimienta a gusto

