

Cazuela de Atn Rpida

Makes: 6 Porciones

Utilice la sopa de crema de champiñones preparada para esta receta favorita. Utilizamos sopa de sodio reducido.

Ingredients

- 4 cups** agua
- 5 ounces** fideos de huevo
- 10 ounces** sopa crema de champiñones
- 1/3 cup** leche descremada
- 1 can** atún
- 1 cup** guisantes verdes (chícharos) (congelados)
- 1 cup** pan rallado

Directions

1. Precaliente el horno a 350 grados.
2. Lleve 1 litro de agua a hervir en una olla grande y cocine los fideos de huevo en el agua por 2 minutos.
3. Luego, cubra la olla, retire del fuego y deje reposar por 10 minutos.
4. Mientras tanto, mezcle la sopa y la leche en un tazón.
5. Combine el atún y guisantes verdes (chícharos) con la mezcla y échelo en una cacerola de 1 litro.
6. Escurra los fideos bien y combine con la mezcla de atún.
7. Espolvoree la superficie con pan rallado.
8. Hornee por 30 minutos.