

PLATO DE FONDO

TARTA DE ATUN



Ingredientes:

- 250 gr de harina sin polvos
- 120 gr de mantequilla
- 1 huevo
- 1 yema
- 1 cebolla grane
- 1 zanahoria
- 1 pimentón
- Aceite de oliva
- Pimienta
- Aliños a elección
- 3 latas de atún
- 2 tazas de choclo baby cocido
- 3 cucharadas de queso crema
- 2 huevos previamente batidos
- 100 cc de leche fría con 1 cucharadita de maicena
- Tomates
- Flores comestibles
- Reducción de merlot y balsámico

Preparación:

- MASA: Poner en un Bowl 250 gr de harina sin polvos, 120 gr de mantequilla, pizca de sal y hacer un arenado. Agregar 1 huevo más 1 yema y hacer una masa. Dividir en dos porciones (una un poco más grande que la otra) y poner por separado,



entremedio de dos alusa plast y uslerear hasta tener dos círculos y dejar en el refrigerador por 30 minutos. Puedes usar masa de supermercado

- Poner en un sartén una cebolla grande, 1 zanahoria ,1 pimentón todo cortado en cubitos muy pequeños más aceite de oliva, sal y pimienta más los Aliños que quieras para hacer un sofrito rico
- En un Bowl poner tres latas de atún (sin el agua) más 2 tazas de choclo baby cocido, El sofrito que habíamos hecho ,3 cucharadas de queso crema, 2 huevos previamente batidos, 100 grs de leche fría mezclada con 1 cucharadita de maicena (fécula de maíz) más sal y pimienta.
- En un molde aceitado y desmontable poner el círculo grande de masa cubriendo las paredes y poner el relleno y con la lámina más pequeña de masa tapar la tarta. Cerrar bien los bordes y hacer unos pinchos en la superficie para que pueda salir el vapor. Puedes pincelar con leche o huevo
- Llevar al horno por 30 minutos a 210°, Debe quedar dorada la superficie. Si ves que se está dorando mucho, poner papel alusa.
- La comes con tomates, flores comestibles y reducción de merlot y balsámico.

