elGourmet

Baklawah de Atún y Piñones

Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Manteca clarificada: 200 grs
Masa Filo: 500 grs

Almíbar de Morrones

Azucar: 200 grs
Agua: 250 cc
Vinagre de manzana: 50 cc
Morrones: 3 Unidades

Relleno

Hojas de Laurel: 2 Unidades
Atún al natural: 250 grs
Ajo picado: 2 Dientes
Capsula de Azafrán: 1 Unidad
Cebolla en pluma: 300 grs
Morrones amarillos en juliana: 100 grs
Morrones rojos en juliana: 100 grs
Pimentón dulce: 2 cdas
Piñones: 50 grs
Aceite De Oliva: c/n

Preparación de la Receta

Relleno

- *Saltear* en sartén con aceite de oliva cebollas, morrones, *laurel*, *ajo* picado y *condimentar* con sal.
- Una vez *cocido* el sofrito *condimentar* con *pimentón*, *azafrán* y escurrir en colador.
- En un bol mezclare el **atún**, con el sofrito escurrido.
- Reservar.

Armado

- Cortar discos de masa filo con un aro de 26 cm.
- Colocar en la base del molde *manteca* clarificada y añadir 3 capas de masa.
- Pincelar con *manteca* clarificada y volver a agregar 3 discos de masa filo.
- Repetir la operación hasta haber incorporado 20 discos de masa.
- Agregar el relleno y sobre el mismo añadir 3 capas de masa.
- Pincelar con *manteca* clarificada y volver a agregar 3 discos de masa filo.
- Repetir la operación hasta haber incorporado 18 discos de masa.
- Incorporar piñones y agregar las 2 últimas capas de masa filo.
- Cortar en 8 porciones, pincelar cada porción con *manteca* clarificada y cocinar en horno a 180 °C hasta que la masa esté dorada (35 minutos).
- Rociar con abundante *almibar* de morrones para que lo vaya absorbiendo las capas de masa.
- Dejar entibiar y servir.

Almibar de morrones

- Realizar un *almibar* con el agua, azúcar, morrones rojos en juliana y *vinagre* de *manzana*.
- Reservar.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/baklawah-de-atun-y-pinones