Tarta De Atún Mediterránea

Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Masa

Aceite De Oliva: 2 Cucharadas.
Leche: c/n
Harina Leudante: 4 Taza
Sal: a gusto

Relleno:

Morrón amarillo: 1/2 Unidad
Cebolla: 1/2 unidad
Morrón Rojo: ½ Cucharada
Orégano seco: 1 Pisca
Pimentón: 1 Cucharada
Sal y Pimienta: a gusto
Atún al natural: 300 g
Morrón Verde: ½ unidad
Muzzarella: 400 g
Orégano: 1 Pisca
Salsa de tomate: 1 Lata

Preparación de la Receta

- Rehogar en sartén con aceite de oliva *cebolla*, y morrones (todo en juliana) hasta que estén tiernos pero firmes.
- Agregar salsa de tomates, pimienta, *pimentòn*, *orègano* seco, mezclar y dejar reducir a la mitad.
- Añadir el **atùn** escurrido, mezclar bien y dejar enfriar

Para la masa

- Agregar en una fuente circular apta para horno *harina leudante*, sal, aceite de oliva y leche en el centro de a poco trabajando con 2 tenedores hasta formar un engrudo espeso.
- Esparcirlos por toda la base de manera pareja y acomodar por encima el relleno.

- Repetir trozos de muzarella por la superficie y llevar a horno a 180ª C hasta cocinar la masa (aproximadamente 20 minutos)

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tarta-de-atun-mediterranea