

# Tarta de Atún por Marcela Lovegrove



## Ingredientes

### Masa

**Aceite De Oliva:** 2/3 Taza

**Vino Blanco:** 2/3 Taza

**Harina:** 500 grs

**Sal:** 1 cdita

### Relleno

**Cebolla:** 1 Unidad

**Huevos:** 3 Unidades

**Morrón Rojo:** 1 Unidad

**Pimentón:** 1 cdita

**Sal y Pimienta:** c/n

**Atún:** 700 grs

**Morrón Verde:** 1 Unidad

**Orégano:** 1 cdita

**Queso Crema:** 400 cc

**Aceite De Oliva:** c/n

## Preparación de la Receta

### Masa

- Colocar todos los ingredientes en la procesadora y procesar hasta integrar.
- Retirar de la procesadora, formar un bollo y tapada dejar reposar en heladera por 30 minutos.
- Estirar con palote y forrar la base y las paredes de una tartera alta enmantecada y enharinada de 24 cm.
- Reservar en frío.

### Relleno

- En una sartén caliente con aceite rehogar la *cebolla* junto con los pimientos, *condimentar* con sal, pimienta y cocinar hasta transparentar la *cebolla* y ablandar los morrones.

- Apagar el fuego y reservar.
- Incorporar al rehogado reservado el **atún** desmenuzado y mezclar.
- Batir ligeramente los huevos en un bol con el queso *crema* y mezclar con el relleno reservado.
- *Condimentar* con *pimentón*, *orégano* y volcar en la tartera forrada con la masa.
- Darle forma de gallette doblando los excedentes de masa y llevar a horno precalentado a temperatura (180 °C) por 40 minutos.
- Servir tibia o fría.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/tarta-de-atun-por-marcela-lovegrove>