Tarta de atún



Tiempo de preparación: 50 Min

Ingredientes

Morrón verde: 1 Unidad
Masa para tarta: 1 Unidad
Laurel: 2 Hojas
Salsa de tomate: 300 gr.
Sal y Pimienta:
Morròn rojo: 1 Unidad
Cebolla: 2 Unidades
Pimentòn Ahumado: 1 Cucharadita
Atún: 2 Latas
Queso Cremoso: 100 gr.

Preparación de la Receta

- Precalentar el horno 180 grados.
- Cortar los morrones y la *cebolla* y realizar un sofrito.
- Una vez que están tiernos incorporar sal, hojas de *laurel*, *pimentón* ahumado y la salsa de *tomate*.
- Cocinar unos minutos y agregar el **atún** y mezclar.
- Retirar las hojas de *laurel*.
- Colocar la masa para tarta en un molde para horno.
- Incoporar el relleno y cubos de queso.
- Llevar a horno hasta que esté dorada.

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