

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.
- Incorporar 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>