elGourmet

Tarta mediterránea de atún

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Queso feta: 200 grs.
Piñones: 2 cdas.
Perejil picado: 2 cdas.
Cebollas: 2 Unidades
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Tomates secos: 6 Unidades
Aceitunas negras: 50 g
Semillas de Amapola: Cantidad necesaria
Atún: 2 Lata
Cebolla de verdeo: 2 Unidades
Pimienta: A gusto
Pasas de uva rubias: 2 cda.
Azucar: Cantidad necesaria
Ajo: 2 Dientes
Alcaparras: 2 cdas.
Masa Philo: Cantidad necesaria
Huevos duros: 3 Unidades

Guarnición

Orégano: 1 Ramitas
Miel: 1 cdita.
Aceto balsámico: A gusto
Peperoncino picado: 1 Unidad
Ajo: 1 Diente
Aceite De Oliva: A gusto
Albahaca: Cantidad necesaria
Tomates: 4 Unidades
Ciboulette picado: 1 cda.

Manteca clarificada

Manteca: 200 g

Papas

Rúcula: 1 Paquete
Aceite De Oliva: A gusto
Vinagre: A gusto
Sal y Pimienta: A gusto
Papas cocidas: 3 Unidades

Preparación de la Receta

- Pele las cebollas y corte en tiras y dore en una sartén con aceite de oliva.
- Hidrate los tomates secos en agua caliente y pique.
- Pique las cebollas de verdeo.
- Pique las aceitunas, los piñones, las *alcaparras* y las pasas.
- Corte los huevos duros en trozos.
- Retire los carozos de las aceitunas.
- Corte el queso feta en dados.
- Pele los dientes de *ajo* y pique.

Manteca clarificada

- En una olla caliente, derrita la *manteca* a fuego suave.
- Deseche la espuma de la superficie, reserve el líquido transparente y amarillo.
- Deseche el suero que queda en la base.

Guarnición

- Realice un corte en forma de cruz en la base de los tomates y sumerja en agua hirviendo durante unos segundos.
- Retire, enfríe y pele.
- Corte en cubos y coloque en un bowl.
- Condimente con aceto, aceite de oliva y miel.
- Agregue el *Peperoncino*, la *ciboulette*, el *ajo* machacado y el *orégano* picado con las manos
- Mezcle.
- Incorpore por encima las hojas de *albahaca*.
- Mezcle antes de servir

Papas

- Corte las papas y coloque en un bowl.
- Agregue aceite e oliva y la *rucula* picada.
- Condimente con sal, pimienta y *vinagre*.

Armado

- En una sartén con aceite de oliva caliente, transparente las cebollas junto con pimienta
- Agregue el *ajo* picado.
- Coloque en un bowl el **atún** junto con las aceitunas negras, los piñones, las *alcaparras*, las pasas de uva, las cebollas de verdeo, los tomates secos, el *perejil* picado y la *cebolla* transparentada.
- Condimente con pimienta agregue los huevos y mezcle
- Reserve.

- Coloque en una placa papel *manteca* y pinte con *manteca* clarificada.
- Pinte con *manteca* clarificada una capa de masa philo, encime otra capa, pinte y encime nuevamente
- Coloque en la placa sobre el papel *manteca*.
- Realice el mismo procedimiento para la cubierta.
- Coloque por encima de la masa la preparación reservada agregue el queso feta y cubra con masa.
- Presione pinte con *manteca* clarificada y espolvoree con semillas de *amapola* y apenas de azúcar
- Lleve al horno a 180°C y cocine hasta que la masa este dorada.
- Retire del horno y corte en caliente.

Presentación

- Sirva en un plato la tarta junto con las papas y los tomates.

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