

I N G R E D I E N T E S

TARTA DE ATÚN

MASA:

150 gr manteca
1 taza de azúcar
1 pizca de sal
2 1/4 tazas de harina leudante
3/4 taza harina 0000

RELLENO:

2 cebollas
1 morrón rojo
Aceite de oliva
Manteca
4 huevos
3 latas de atún

1 huevo duro
Papas de uva
2 tomates
Sal y Pimienta

P R O C E D I M I E N T O

PARA LA MASA:

1- En procesadora o a mano mezclar 150gr. de manteca fría + 1 taza de azúcar + pizca de sal + 2 1/4 tazas de harina leudante + 3/4 taza de harina 0000. (Agregar un chorrito de agua helada para que se una si lo necesitas)

2- Reservar en la heladera por 30 min

PARA EL RELLENO:

1- Rehogar 2 cebollas grandes + 1 morrón rojo con un poco de aceite de oliva y manteca.

2- En un bol mezclar 4 huevos + 3 latas chicas de atún en aceite + 1 huevo duro + pasas de uva + 2 tomates pelados y cortado en cubos.

3- Agregar la cebolla y el morrón.

4- Salpimentar.

5- Es una masa delicada, pero vale cada minuto. Para la base la puedes estirar con los dedos y llevarla a que repose en la heladera. Para la tapa, estírala en un repasador o en una silicona para que te sea más fácil.

