



PAY DE ATÚN

Ingredientes:

- 800 gr de pasta hojaldre
- Harina, la necesaria para espolvorear
- 3 cucharadas de aceite de olivo
- 1 cebolla, picada
- 1 diente de ajo, picado
- 1 taza de aceitunas, sin hueso y picadas (200 gr)
- ¼ de taza de alcaparras
- 5 jitomates, sin semilla y picados
- 5 latas de atún en agua, escurridas
- 6 chiles güeros, en rodajas
- Sal y pimienta, al gusto
- Huevo, ligeramente batido

Horno Precaentado a 200°C

Procedimiento:

1. Divide la pasta en 2 partes iguales y extiéndelas con ayuda de un rodillo en una mesa ligeramente enharinada. Coloca una de ellas en un molde para pay previamente engrasado y enharinado procurando que las salga del molde refrigera por 30 minutos y reserva.
2. Calienta el aceite y sofríe la cebolla con el ajo, agrega las aceitunas, las alcaparras y el jitomate deja cocinar por 3 minutos. Agrega el atún, los chiles güeros y salpimenta al gusto, deja cocinar por 5 minutos o hasta que no tenga líquido. Retira del fuego y deja enfriar.
3. Vierte el atún a la base del pay que reservaste, barniza con el huevo las orillas de la pasta y coloca encima el resto de la pasta extendida. Sella las orillas con ayuda de un tenedor y pica ligeramente la superficie, barniza por completo. Hornea por 40 minutos o hasta que el pay haya dorado ligeramente.
4. Retira del horno y ofrece.

Tiempo de preparación: 20 minutos

Tiempo de Horneado: 35 minutos

Grado de dificultad: Medio

Porciones: 8

