



## HOJALDRE DE ATÚN GUISADO

### Ingredientes:

- 3 Jitomates guaje
- ½ cebolla mediana
- 2 chiles cuaresmeños
- 2 cucharadas de consomé de pollo
- 3 cucharadas de aceite de olivo
- 2 tazas de puré de tomate (500 ml)
- 3 cucharadas de perejil finamente picado
- 15 aceitunas verdes deshuesadas
- 5 latas de atún, escurrido (700 gr)
- 500 g de pasta hojaldre
- 2 huevos ligeramente batidos

**HORNO PRECALENTADO A 180°C**

### Procedimiento:

1. Licúa el jitomate con la cebolla, los chiles y el consomé.
2. En una sartén caliente el aceite y sofríe la salsa anterior, agrega el puré de tomate, las aceitunas y el atún, deja cocinar por 5 minutos más.
3. Retira del fuego y reserva. Extiende la mitad de la pasta hojaldre y cubre con esta un molde para pay previamente engrasado. Vierte la mezcla de atún y reserva.
4. Extiende el resto de la pasta hojaldre y cubre el pay cerrando las orillas con ayuda de un tenedor, barniza con el huevo batido y hornea durante 45 minutos o hasta que la pasta esté ligeramente dorada. Retira del horno y ofrece.

<b>Tiempo de preparación:</b>	35 minutos
<b>Tiempo de Horneado:</b>	45 minutos
<b>Grado de dificultad:</b>	Fácil
<b>Porciones:</b>	8