



HOJALDRE DE ATÚN

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, agregar el puré de tomate, las aceitunas y el atún deja cocinar por 5 minutos más. Retira del fuego y reserva.
3. 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 este ligeramente dorada. Retira del horno y ofrece.

Tiempo de preparación:	35 minutos
Tiempo de Horneado:	45 minutos
Grado de dificultad:	Medio
Porciones:	8