RecetaKA

PASTEL DE ATÚN Y QUESO FETA



Ingredientes para 8 porciones: 2 masas de hojaldre rectangulares / 650g de atún / 1,2kg. de cebollas / 300g tomate triturado / 180g queso feta / 50g aceitunas verdes sin hueso / 4 huevos / 100g de pimientos del piquillo en tiras / 100ml de caldo de pescado / laurel / orégano / pimienta / pimentón dulce / sal / aceite de oliva

Elaboración

1. Pelar y picar la cebolla. En un cazo pequeño hervir los huevos. Pelarlos y cortarlo en cuadraditos. Reservar.
2. Cortar en brunoise las tiras de pimiento. Reservar. Cortar en ¼ las aceitunas. Reservar.
3. Cortar en cubos pequeños el queso feta. Reservar.
4. En una olla profunda de fondo grueso rehogar la cebolla en 4 cucharadas de aceite de oliva.
5. Cuando la cebolla esté blanda agregar el atún escurrido y rehogar 3'.
6. Agregar el tomate triturado y el pimentón. Rehogar 2'.
7. Añadir el caldo, la pimienta, el laurel, el orégano y cocer a fuego medio durante 10'. Remover si es necesario.
8. Añadir los huevos, los pimientos, las aceitunas y el queso feta. Mezclar perfectamente.
9. En una asadera forrada con papel de horno extender una masa de hojaldre.
10. Echar el relleno cuidando de dejar un borde de 2cm en cada costado.
11. Colocar arriba la otra masa de hojaldre y cerrar los 4 costados.
12. Pintar con huevo. Hacer 2 orificios en la masa y hornear 20' a 195º

Red de Escuelas de Cocina Infantil

Nota: *Al cocinar los niños tendrán que realizar tareas que no siendo realizadas con cuidado, conllevan riesgos (cortar, hervir, pelar...). Aunque en La Escuela aprenden a realizarlas con prevención, es importante que en casa los padres* ***supervisen, ayuden y se diviertan*** *cocinando con los niños*

Red de Escuelas de Cocina Infantil