

# Tarta de Atún



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 30min

Tiempo total: 50min , Número de porciones: 8

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/tarta-de-atun>

## Preparación

Picamos la cebolla y el pimiento rojo en cuadradito pequeños. Freímos la cebolla hasta que se dore, añadimos el pimiento rojo y por último la salsa de tomate y el atún desmenuzado. Salpimentamos al gusto. Retiramos del fuego y escurrimos el aceite sobrante. Ponemos una hoja de hojaldre en una tartera previamente aceitada para que no se pegue. Agregamos el relleno y cubrimos con la otra lámina de hojaldre haciendo coincidir los bordes y realizando un pequeño repulgue en los mismos. Pintamos la tarta con una yema de huevo batida y horneamos a 200 °C unos 30-35 minutos.



## Ingredientes

- 2 hoja Lámina de hojaldre
- 500 grs. Cebolla
- 400 grs. Atún
- 250 grs. Salsa/Puré de tomate
- 250 grs. Pimiento rojo
- 1 poco Pimienta blanca
- 1 poco Sal

## Categorías

Un día normal, Reducida en calorías, Todo el año, Económico, Pescados y frutos de mar, Rápida, Familia, Plato Principal