



<https://www.mepillasquisando.com>



## 1179 - TARTA DE ATÚN Y TOMATES



### INGREDIENTES:

1 kg de Atún fresco en filetes.  
4 Cebollas.  
25 gr. de Mantequilla.  
6 Tomates de pera.  
300 gr. de Masa de Hojaldre.  
½ Ramillete de Albahaca fresca.  
4 Cucharadas de Aceite de oliva.  
Sal y Pimienta.

### ELABORACIÓN:

Picamos las cebollas en juliana. Derretimos la mantequilla en una sartén y dejamos que se haga la cebolla sin que llegue a tomar color. Salpimentamos. Cortamos los tomates en rodajas de un grosor similar a los filetes de atún. Estiramos la masa de hojaldre con el rodillo formando una base circular de unos 3 mm de grosor y un diámetro de al menos 30 cm. Ponemos la masa en una tartera forrada con papel para el horno y con la ayuda de un plato redondo grande, recortamos los bordes que puedan sobresalir. Pinchamos la masa con las puntas de un tenedor. Cocemos durante 30 minutos. En el horno previamente calentado a 220°. Sacamos la masa del horno y dejamos que se enfríe. Rellenamos con las cebollas, encima los filetes de atún y las rodajas de tomate, alternándolos en espiral, desde los bordes hacia el centro. Ponemos por encima las hojas de albahaca y rociamos con un chorrito de aceite. Salpimentar. Pasar la tarta por el grill durante unos 3-5 minutos y servimos enseguida.

**FACEBOOK: Cocina Española Casera**