

LA RECETA

Pastel de hojaldre con atún

CULTURA

13_03_2021



Receta de Bartolomeo Scappi traducida y adaptada al gusto moderno.

Ingredientes para 6 personas

Masa de hojaldre comprada

500 gramos de atún fresco

2 cebollas

200 gramos de nata

6 huevos

Un manojo de hierbas mixtas (perejil, cebollino y eneldo)

50 gramos de mantequilla

4 cucharadas de aceite de oliva

Sal y pimienta

Preparación:

Cortar las cebollas en dados finos. Triturar el atún fresco en la picadora de carne.

Calentar el aceite en una sartén y freír la cebolla. Cuando se vuelva transparente, poner el atún y mezclar bien. Sazonar con sal y cocinar durante dos minutos, hasta que el atún pierda su agua. Retirar del fuego y dejar enfriar.

Batir los huevos, salpimentar y añadir la nata. Unir la mezcla con el atún. Salpimentar y añadir las hierbas picadas.

Desenrollar el hojaldre en una bandeja de horno, conservando el papel de horno que lo envuelve. Pincharlo con un tenedor para evitar que se hinche durante la cocción. Verter la mezcla con el atún y poner trocitos de mantequilla por encima. Hornear a 180°C durante 25-30 minutos. Servir caliente con una ensalada mixta.