

Receta de Tarta de Merluza, Atún y Caballa

29 Jun 2018



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta receta que es una rica forma de tomar pescado y verdura toda la familia, se trata de una **Tarta de Merluza, Atún y Caballa**, es fácil de preparar y seguro que os va a gustar a tod@s.

Ingredientes

- Cebolla (una)
- Puerro (uno)
- Pimiento morrón rojo (uno)
- Filetes de merluza (dos o tres picaditos)
- Tomates (uno o dos picaditos en cubos)
- Caballa en aceite (una lata)
- Atún al natural (una o dos latas)
- Huevos cocidos (dos)
- Perejil picado (un ramillete)
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta
- Masa quebrada
- Huevos (seis o siete)

Modo de Preparación

1. En una sartén poner aceite de oliva y refreír la cebolla, el puerro y el pimiento rojo, todo muy picadito
2. Desmenuzar los filetes de merluza y añadirlos al sofrito, poner un poco de sal y pimienta
3. Volcar todo en un bol y dejar enfriar
4. Precalentar el horno a 180º/190º
5. Añadir al bol el tomate troceado en cubitos, la caballa y el atún
6. Echar los huevos cocidos troceaditos y un puñado de perejil picado y mezclar bien todo, rectificar de sal
7. Forrar un molde de tarta con la masa quebrada
8. Batir los huevos y añadir al bol, remover y volcar todo sobre la masa quebrada
9. Meter al horno y cocinar durante unos quince o veinte minutos
10. Servir caliente o templada y....buen provecho!!!