

Prepara algo rico con **Mazatún**®

Pastel de papa con atún Mazatún y queso gratinado



30 min



2
Personas



Fácil

Ingredientes:

- 2 latas de atún Mazatún en aceite
- 2 papas cocidas sin cáscara
- 100gr de queso manchego rallado
- 1 cucharada de alcaparras picadas
- 6 aceitunas negras en rodajas
- 1 cucharadita de apio finamente
- 2 cebollitas cambray picaditas con rabo
- 1 diente de ajo picadito
- 3/4 de taza de crema entera
- 1 huevo
- 1 cucharada de chile jalapeño de lata
- 1 cucharada de mantequilla
- 1 pizca de sal, pimienta y orégano

Producto Mazatún principal:



Preparación:

Primero, en un sartén sofríe con mantequilla ajo, cebolla cambray , apio y orégano. Salpimenta al gusto.

Después, agrega dos latas de atún Mazatún en aceite, mezcla con cuidado y retira del fuego. Deja enfriar un poco.

Agrega en un bowl el atún Mazatún preparado y mezcla con aceituna negra en rodajas, alcaparra, chile jalapeño, rabo de cebolla, crema fresca, huevo y una parte del queso y reserva.

Por otro lado, parte la papa cocida en rodajas delgadas y forma con ellas una base en un recipiente para horno, agrega una parte de la mezcla de atún Mazatún e intercala capas con los mismos ingredientes.

Al final agrega más queso encima, hornea a 180°F por unos minutos hasta que el queso gratine y el huevo este cocido.

Compartenos foto de tu receta y no olvides etiquetarnos

@atun_mazatun

@AtunMazatun