



Pastel de patatas y atún

- 1 Kg y medio de patatas
- 1 Cebolla dulce
- 500 ml de leche semidesnatada
- 1 Cucharadita de sal
- 110 g de mayonesa
(80 g para el relleno y 30 g para cubrir)
- 220 g de atún en aceite en conserva
- 70 g de aceitunas negras
- 100 g de tomate frito casero
- 60 g de pimiento morrón en conserva

1- Lava las patatas y ponlas a cocer en agua con sal alrededor de 40 minutos, hasta que estén blandas. Escúrrelas y deja que se templen. Pélalas y haz con ellas un puré añadiéndoles sal, mantequilla y leche al gusto.

2- Corta la cebolla dulce en dados muy pequeños. Si lo prefieres puedes caramelizarla en su propio azúcar (receta en nuestra web).

3- Mezcla bien el atún, la cebolla, el tomate frito, el pimiento morrón (deja alguno para la decoración del pastel) y un poco de mayonesa.

4- Forramos un molde de horno con papel film y ponemos una capa de puré de patata y otra de relleno, así sucesivamente. Metemos en la nevera por lo menos 5 horas.

5- Desmoldamos y cubrimos con mayonesa. Decoramos con tiras de pimiento y aceitunas.