

Puré de patatas con atún



Nombre de la receta

Puré de patatas con atún

Tiempo

1.5 Horas

Dificultad

Sencilla

Personas

6

Alérgenos

Pescado
 Leche

Descripción

Puré de patata con atún y tomate gratinado

Ingredientes

- 1 Kilo de patatas
- 260 gramos de atún
- 1 vaso de leche
- 1 cucharada sopera de mantequilla
- 3 cucharadas soperas de tomate frito
- 150 gramos de queso rallado

- al gusto de sal
- al gusto de pimienta

Pasos

1 Para hacer este sencillo pero rico plato, en primer lugar pondremos las patatas lavadas a cocer con piel y un poco de sal gorda. Cuando estén tiernas las atemperamos con agua fría y las pelamos



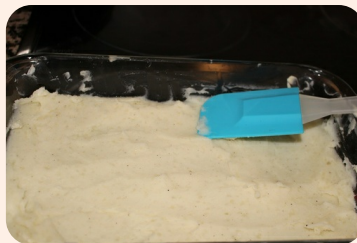
2 Mientras se cuecen las patatas, en un bol ponemos el atún escurrido (5 latas pequeñas) y a continuación le echamos el tomate. Mezclamos y reservamos.



3 Las patatas cocidas las trituramos en un pasapuré. Añadimos sal y pimienta al gusto, la cucharada de mantequilla o margarina y el vaso de leche. Mezclamos todo y ya tenemos preparado nuestro puré de patata.



4 Cogemos un recipiente apto para horno, o recipientes individuales. Ponemos una capa de puré en la base (la mitad) y la extendemos uniformemente con una espátula.



5 A continuación añadimos uniformemente el atún con tomate sobre el lecho de puré.



6 Con la mitad de puré restante cubrimos el atún repartiendo lo más uniformemente posible.



7 Ahora cubrimos con el queso rallado y metemos al horno a gratinar.



8 Una vez gratinado, tenemos preparado para comer nuestro riquísimo puré calentito. Si sobra, está igualmente bueno frío.



Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

Autor

Matilde Linares