



Disfruta Deliciosas

RECETAS

Van Camp's

Inspírate a preparar deliciosos platos con atún

Pie de vigilia

 40 Minutos  Media  4 Personas

INGREDIENTES

- INGREDIENTES PASTA PIE
- 1 Taza de harina de trigo
- 4 Cucharadas de margarina
- 1 Huevo
- 1 Cucharada de azúcar
- Sal al gusto
- INGREDIENTES RELLENO
- 3 Latas de Atún Van Camp's en agua
- ½ Taza de crema de leche
- 3 Huevos
- 2 Cucharadas de mostaza
- 1 Cucharada de perejil picado
- 1 Cebolla cabeza picada
- 1 Pimentón rojo picado
- 1 Taza de champiñones cortados a la mitad
- ½ Taza de queso rallado
- 1 Cucharada de mantequilla
- Sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN

- PREPARACIÓN PASTA PIE
- Forme una pasta uniforme con los ingredientes.
- Refrigere 5 minutos.
- Extiéndala sobre el molde y lleve al horno precalentado a 350 °C por 10 minutos.
- PREPARACION RELLENO
- En una olla saltee la cebolla y el pimentón en la mantequilla y agregue los champiñones.
- Aparte bata la crema de leche, los huevos, la mostaza, el perejil.
- Agregue esta mezcla a la olla.
- Adicione el Atún Van Camp's y vierta sobre el molde previamente preparado.
- Hornee en el molde 20 minutos a 350°C.

Give it 4/5

