






Disfruta Deliciosas

RECETAS

Van Camp's

Inspírate a preparar deliciosos platos con atún

Pasteles de atún

Freir Horneado Colombiana  45 minutos  Alta  6 Personas

Pasabocas

INGREDIENTES

- 3 latas de atún Van Camps en aceite
- 1 paquete de 390g de pasta de hojaldre previamente amasada
- 1 taza de harina para amasar
- 2 tomates rojos maduros
- ½ cebolla blanca grande
- 1 huevo
- Sal y pimienta del molino al gusto

PREPARACIÓN

- La pastelería siempre ha sido buena amiga del atún Van Camp's y para probarlo vamos a realizar pasteles de atún en pasta de hojaldre.
- Abrimos la lata de atún Van Camp's y escurrimos en un recipiente aparte, el rico aceite. Guardamos para utilizarlo más tarde. Tomamos la cebolla y la picamos finamente, cortamos los tomates en cuadros pequeños. Ahora en una sartén a fuego alto, agregamos dos cucharadas del aceite que acabamos de obtener y llevamos la cebolla a sofreír hasta que esté blanda. Agregamos los tomates y condimentamos con sal y pimienta, dejamos al fuego durante unos cinco minutos más. Retiramos del fuego y dejamos enfriar. Es tiempo de añadir el atún con el guiso que acabamos de hacer, revolviendo muy bien. Sobre una superficie plana dispersamos harina.
- Ahora extendemos la pasta de hojaldre y la dividimos en dos hojas de partes iguales. Hacemos bolitas con nuestra mezcla y las ubicamos en una de las partes del hojaldre. Dependiendo de la cantidad de pasteles y su tamaño, haremos bolitas más grandes o más pequeñas. Cubrimos con la otra hoja de pasta de hojaldre y vemos que nuestros pasteles van tomando forma. Con un vaso de boca pequeña cortaremos los pastelitos.
- Con la ayuda de un tenedor presionaremos los bordes del corte para unir la masa. Ahora tomamos el hojaldre que nos queda después del corte y amasamos con un poco más de harina y un uslero para hacer más pasteles. Con un poco de mantequilla derretida, engrasamos una plancha para el horno y traemos los pasteles. Precalentamos el horno a ciento ochenta grados centígrados. Abrimos un huevo y lo batimos bien, agregando una pisca de sal.

- Con una brocha, aplicamos la mezcla sobre los pasteles.
- Si deseamos que tengan un color dorado oscuro se puede utilizar solo la yema, para un color más claro solo usaremos la clara. Llevamos al horno por unos treinta minutos o hasta que la masa esté crocante y los pasteles ligeramente dorados.
- Con el atún Van Camp's, los pasteles son más ricos, novedosos y deliciosos.

Give it 4/5