

# TARTA SALADA



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** MARIBEL



**Tiempo:** 1h y 30min

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Creativa

**Coste:** Medio

**Descripción:**

## Ingredientes para 8 personas :

- INGREDIENTES PARA EL PAN
- MEDIO KILO de HARINA
- 100 GR. de MANTEQUILLA
- 1 HUEVOS
- 10 GRS. de SAL
- 1 CUCHARADITA de AZÚCAR
- 2 CUCHARADITAS DE POSTRE de LEVADURA SECA DE PANADERO
- PARA CALAR
- MEDIO VASO DE LECHE
- SAL Y PIMIENTA
- PARA EL RELLENO
- 1 BOTE de TOMATE FRITO
- DOS LATAS de ATÚN
- 5 HUEVOS COCIDOS
- MAYONESA
- PARA CUBRIRLA
- LECHUGA EN JULIANA
- ZANAHORIA RAYADA
- MAYONESA

## Preparación:

### Paso 1

Amasamos el pan, el agua la vamos poniendo poco a poco, es mejor una masa un poco dura que blanda, hacemos una bola la tapamos y dejamos fermentar hasta que halla triplicadon su volumen. Ponemos aceite y

*harina al molde ponemos 300 grs. de masa, con la otra se puede hacer un pan, metemos el molde en el horno apagado hasta que vuelva a fermentar, calentamos el horno a 180° y lo metemos hasta que tenga un poco de color.*

## **Paso 2**

*Una vez frío lo hacemos dos cortes y nos quedaran tres discos.*

## **Paso 3**

*Calamos el primer disco de pan con la leche a la que habremos puesto una poca de sal y pimienta.*

## **Paso 4**

*Mezclamos el tomate con el atún escurrido y cubrimos el primer disco. Tapamos con otro disco de pan y lo calamos, rellenamos con el huevo picado ligado con mayonesa, ponemos el último disco lo calamos lo tapamos con flims y lo tenemos unas cuantas horas en la nevera, mejor de un día para otro.*

## **Paso 5**

*Lo desmoldamos y lo cubrimos con la lechuga y la zanahoria ligados con mayonesa.*