

Creador: MARIBEL



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Entrante

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 8 personas :

- 4 HUEVOS
- 160° de HARINA
- POCO MENOS DE UN SOBRE de LEVADURA ROYAL
- 2 LATAS INCLUIDO EL ACEITE de ATUN
- 1 PEQUEÑA de BERENJENA
- 1 PEQUEÑA de CEBOLLA
- 1 ZANAHORIA
- 5 LONCHAS de QUESO DE TRANCHETES
- ACEITE PARA EL SOFRITO
- SAL Y PIMIENTA

Preparación:

Paso 1

En un bol ponemos los huevos, el atún con el aceite y una poca de sal y pimienta y los batimos.

Paso 2

Picamos las verduras muy finas y las sofreímos, las agregamos a la mezcla anterior junto con el queso troceado y los mezclamos todo, Ponemos la masa en un molde enmantecado y lo metemos en el horno caliente a 180° hasta que este cocido, pinchamos con una aguja y si sale limpia esta listo.

Paso 3

Aquí el corte.

