

Creador: Nacho Garcia **Recetizador:** Jose Blanco



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Aperitivo

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

De las recetas de mi abuela, esta es de las que más recuerdo. Recuerdo ir a la montaña y a media mañana sacar los pepitos, patatas fritas y aceitunas, reunirnos todos en la mesa y disfrutar de la comida, el paisaje y la compañía.

Ingredientes para 10 personas :

- 15 gramos de Piñones
- - 1/2 cebolla
- 2 unidades de Pimiento morrón
- 20 unidades aprox. de Aceitunas rellenas
- 4 unidades de Huevos duros
- 1 lata de Tomate triturado
- 2 latas de Atún el lata
- 12 unidades de Pulgas de pan

Preparación:

Paso 1

Sofreír los piñones hasta dorarlos un poquito, retirarlos del fuego y guardar, luego en el mismo aceite sofreímos la media cebolla, añadir los pimientos morrones troceados.

Paso 2

Después añadir sin retirar del fuego la lata de tomate triturado, junto a la cebolla y a los pimientos. Quitarle el aceite al atún, trocear las aceitunas, los huevos duros y el atún.

Paso 3

Cuando ya está sofrito el tomate agregar el atún, las aceitunas, el huevo y los piñones, dejar sofreír un poco

todo junto, rectificar de sal y retirar.

Paso 4

Abrimos los panes por la parte de abajo y retirar un poco de miga, rellenar con la mezcla anterior. Una vez rellenos sellar los pepitos con huevo batido y freír.