



CREPAS DE ATÚN GRATINADAS

6 Porciones

Ingredientes:

Atún

- 4 cucharadas de aceite de oliva
- 2 dientes de ajo picados
- 4 cucharadas de cebolla, finamente picada
- 4 jitomates, sin semilla y picados en cubos
- 2 tazas de puré de tomate (500 ml)
- 1 taza de agua (250 ml)
- 1 ½ cucharadas de consomé de pollo en polvo
- 4 latas de atún en agua, escurridas
- 12 aceitunas verdes sin hueso y rebanadas
- 12 alcaparras
- 4 chiles güeros cortados en rodajas
- 4 cucharadas de perejil
- 18 crepas comerciales
- 200 g de queso manchego, rallado

Salsa

- 6 jitomates, partidos en cuartos
- ¼ de trozo de cebolla
- 1 diente de ajo pelado
- ½ taza agua (125 ml)
- 2 cucharadas de consomé de pollo en polvo
- 2 cucharadas de aceite

Horno Precalentado a 200° C.

Método de Preparación

1. Para el atún, calienta el aceite y fríe el ajo y la cebolla, agrega el jitomate y cocina por 3 minutos; añade el puré de tomate, el agua y sazona con el consomé. Deja cocinar hasta que suelte el hervor y añade el atún, las aceitunas, las alcaparras, los chiles güeros y el perejil. Cocina por 5 minutos más o hasta que espese ligeramente. Retira del fuego y reserva.
2. Para la salsa, licua los jitomates con la cebolla, el ajo, el agua y el consomé. Calienta el aceite, fríe la salsa y deja cocinar por 10 minutos o hasta que espese; retira y reserva.
3. Coloca un poco del atún en cada una de las crepas; colócalas en un refractario, baña con la salsa y espolvorea el queso manchego. Hornea

por 15 minutos o hasta que se haya gratinado y dorado ligeramente.
Ofrece.

Tiempo de Preparación: 30 min.

Tiempo de Horneado: 15 min.

Grado de Dificultad: **

Muy Fácil: *

Fácil: **

Medio: ***

Difícil: ****

Muy Difícil: *****