



Pay de atún

Tiempo de preparación: 1 hora

Tiempo de cocimiento: 1 hora

Tiempo total: 2 horas 30 minutos (incluido el reposo)

Porciones: 12 rebanadas

Es delicioso y la verdad no sé exactamente por qué... son de esas recetas que tienen la combinación perfecta entre los sabores que aportan cada uno de los ingredientes. El aceite de oliva y las aceitunas son clave, le dan un toque como a bacalao.

En mi casa cuando niña mi mamá tenía a veces que hacer 2 (éramos 5 personas) porque volaba y recalentado o frío daba lo mismo, porque hasta decíamos que sabía mejor.

Ahora no hago dos porque mi marido no lo come (él se lo pierde) pero entre mis hijos y yo no dejamos nada para el día siguiente.

No le tengan miedo a la masa, si siguen los pasos cuidadosamente y la trabajan fría es una masa muy noble.

Ingredientes:

RELLENO:

- 500 gr. Atún enlatado (o en pouch)
- 1 Papa blanca grande.
- 2 Zanahorias.
- 1 Cebolla mediana.
- 1 Lata pequeña de chícharos.
- 2 Huevos duros picados con todo y yemas.
- 15 Aceitunas sin hueso.
- 2 Chiles jalapeños en escabeche.
- 1/2 Taza de puré de tomate.
- Aceite de oliva,
- Sal y pimienta al gusto.

MASA:

- 2 Tazas de harina cernida.
- $\frac{2}{3}$ Taza de manteca vegetal.
- 1 Cucharadita de sal.



Pay de atún

- 7 a 8 Cucharadas de agua helada.

Procedimiento:

MASA:

Agregar la sal a la harina y revolver muy bien con un batidor de globo. Incorporar la manteca y desbaratarla hasta que quede completamente integrada y la masa tenga una consistencia arenosa. Esto se puede hacer con las manos, con un amasador de garra manual.

Agregar el agua y amasar hasta que toda la harina se humedezca y quede bien integrada, debe ser una masa suave pero que no se pegue a los dedos (como plastinina "Play-Do" cuando está suave).

Si la masa se hace en batidora eléctrica, usar el aditamento de globo para integrar la manteca y una vez lista, cambiar al gancho para agregar el agua y proceder al amasado.

La masa se separa en dos partes iguales, se forma en discos como de 12 cm. de diámetro y se envuelve en plástico film y se mete al refrigerador en lo que se prepara el relleno.

A la hora de palotear, se usa harina sobre la mesa para ayudar a que no se pegue.

RELLENO:

Picar todos los ingredientes en cubos pequeños. Poner a cocer la papa y la zanahoria en agua hirviendo, escurrir y reservar.

En un sartén poner a calentar el aceite de oliva, agregar la cebolla y dejar sofreír hasta que se haga transparente. Ahí mismo poner el puré de tomate y dejarlo que se guise con la cebolla hasta que haga burbujitas, agregar 1 litro de agua natural y sazonar con sal y pimienta. Dejar hervir unos minutos.

Agregar todos los ingredientes picados a la salsa y dejar que suelte el hervor nuevamente.

Por último vaciar el atún a la salsa tratando de no desbaratarlo mucho y permitir que hierva con la salsa para que se integren los sabores. Rectificar la sazón y dejar hasta que seque lo más posible (sin que se reseque).

Si se va a comer solo se puede dejar con más caldo, si se va a usar como relleno de pay hay que dejar secar más para que no remoje la pasta. Como sea es recomendable meter la parte de abajo de la masa al horno antes de poner el relleno, por unos 10 minutos. Sacar y poner el relleno, cerrar con la otra parte de la masa, barnizar con huevo y hornear a 180 grados por 45 minutos a que dore la parte de arriba.

Para armar el pay, se pone la mitad de la masa en la base a que cubra bien y sobre un poco por los bordes. Se agrega el relleno de atún cuando ya no esté tan caliente.

Se tapa con la otra mitad de la masa. Se cierra con repulgo y se corta el exceso de masa.

Se pica con tenedor para que salga el vapor, se barniza con huevo (con una pizca de sal y una pizca de azúcar) y se mete al horno a 180°C por 45 minutos o hasta que esté dorado por encima y se escuche burbujear el atún.



Pay de atún



Que baje bien al fondo.



Que el repulgo quede por dentro de la orilla del molde.



Se saca del horno y se deja reposar por espacio de 30 minutos antes de partir.

¡BUEN PROVECHO!