

58.- Pastís de tonyina

<http://www.receptesdelaquima.cat/Inici/pastis%20tonyina.html>

Aquest pastís es menja fred i és ideal per fer un sopar lleuger o per a una d'aquestes festes d'amics en què cadascú ha de portar alguna cosa. Jo l'havia fet per 8 persones, coent-lo al forn al bany maria, però ara l'he adaptat per fer-lo per a dues persones i coure'l al microones. D'aquesta manera si tens fets el sofregit de tomàquet i la ceba pre-peparats, (descrits en aquest blog) el tens llest en 10 min. La recepta inicial portava tonyina sense oli però he vist que la que porta oli també va bé, sempre i quan s'escorri bé.

Ingredients per a 2 persones

Una llauna petita de tonyina o bonítol (aprox. 70g escorreguts)

3 cullerades de sofregit de tomàquet

1 cullerada de ceba caramel•litzada

50 g de mantega

25 ml de llet

75 ml d'oli de gira-sol

4 -5 olives

Un ou

Sal

Elaboració

Fondre la mantega i posar-la al vas del braç elèctric juntament amb la tonyina, dues cullerades del sofregit de tomàquet, una punteta de sal, la ceba, i l'ou. Triturar-ho i posar-ho en un motllo de vidre. Tapar-lo amb film de plàstic i coure-ho al microones durant aproximadament dos min. Per saber si s'ha cuit bé, comprovar-ho punxant-lo amb un escuradents. Si surt sec és que ja està cuit. Si no, cal coure'l durant mig min més.

Deixar-lo refredar i tallar-lo a llesques posant-les en una plata.

Per decorar-lo prepareu una maionesa posant al vas del braç elèctric 25ml de llet, 75ml d'oli de gira-sol i una punteta de sal. Poseu en marxa el minipimer sense moure'l de baix. Veureu que es comença a formar una emulsió i serà llavors quan podeu anar pujant una mica el mànec fins aconseguir que l'emulsió estigui prou espessa. Poseu la maionesa en un petit bol i barregeu-hi la cullerada de salsa de tomàquet que havíem reservat. Escampeu-ho per sobre de les llesques del pastís, adorneu-ho amb unes olives tallades i finalment poseu una mica d'enciam o d'escarola pel voltant.!