



## Pastel frío de patata y atún

**Ingredientes** - Para 6 persona(s)

- 1 kg de *Patata, cruda*
- 2 Ud. de *Atún en lata*
- 3 Ud. de *Pimiento morrón, en conserva*
- 12 Ud. de *Aceituna rellena de anchoa*
- 2 Ud. de *Huevo duro*
- 2 Cucharada(s) de *Alcaparras en vinagre*
- *Mahonesa*
- *Aceite de oliva*

### Preparación

Paso 1 - Preparación del puré de patatas

Pelar y trocear las patatas, hervirlas en agua y sal entre 15 i 20 minutos. Escurrir reservando una parte del líquido. Chafar las patatas con un pasapurés o similar. Añadir aceite de oliva y pequeñas porciones del líquido de cocción hasta dejar una textura manejable pero aún fuerte.

Paso 2 - Preparación relleno

Trinchar finamente el atún, el huevo duro, el pimiento (reservando unas tiras para decoración), las olivas y las alcaparras, también reservando algunas alcaparras y olivas para decorar. Lo mezclaremos todo en un cuenco junto con unas cucharadas de mahonesa.

Paso 3 - Prepara el rollo de patata

Extendemos el puré de patata encima de film de cocina con una espátula, dejando un grosor de un dedo y forma rectangular. Pondremos el relleno en un lado del rectángulo y empezaremos a enrollar por este lado con ayuda del film procurando que no se rompa la estructura. Lo colocaremos en una bandeja de servicio y procederemos a alisar la superficie

Paso 4 - Decoración final

Cubriremos el rollo con abundante mahonesa alisando con la espátula y decoraremos con el pimiento, las alcaparras y las olivas sobrantes. Mantenemos en el frigorífico hasta el momento de servir.