

## TARTA DE PESCADO

Ideal para comer en la cena.

Para 3 o 4 personas



### Ingredientes

- 1 Lata de Caballa ó Jurel al natural.
- 1 Lata de Atún desmenuzado al natural.
- 3 Huevos.
- 3 Cebollas medianas picadas.
- 2 Tapas de pascualina.
- Sal, pimienta, Condimento para Pizza, pimentón dulce y Comino.

### Preparación

Picar las cebollas y rehogar en una sartén con un poquito de aceite. Luego agregar los condimentos: sal, pimienta, condimento para pizza, pimentón dulce y comino.

Picar la caballa, mezclar con el atún y luego agregar a la cebolla y mezclar.

Mezclar sobre el fuego 1 minuto y apagar el fuego.

Poner en la pizzera con un poco de aceite una de la tapas, luego poner el relleno en forma de corona y poner los 3 huevos crudos, luego poner la otra tapa, cerrar y poner en el horno.

Cocinar durante 35 ó 40 minutos ó hasta que se dore.

Servir en caliente.