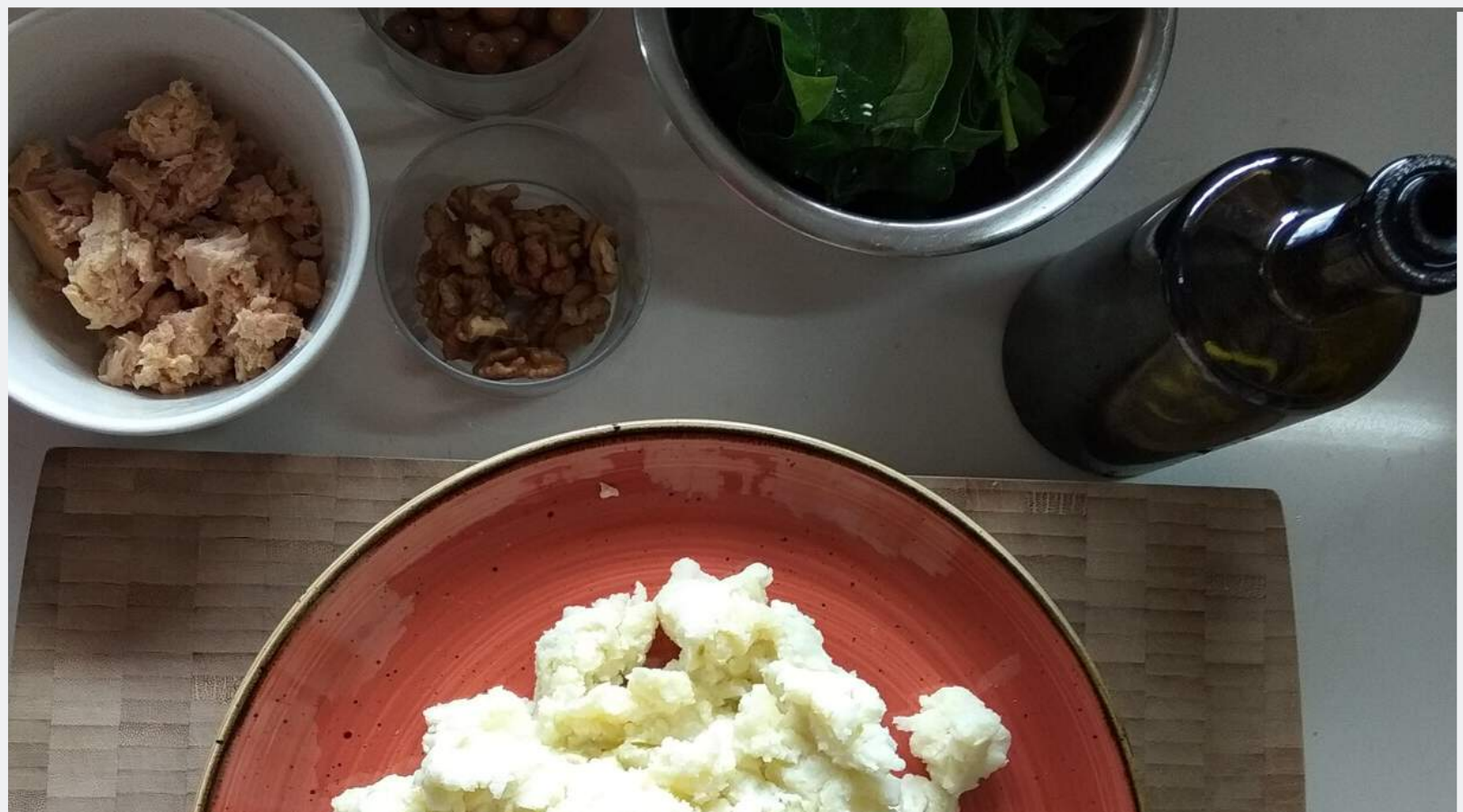


# Receta Menú Confinamiento



**PASTEL FRÍO DE PATATA  
CON ATÚN Y PESTO DE  
OLIVAS**



---

**patata**  
**atún en lata**  
**Aceite de oliva**  
**olivas**  
**nueces**  
**espinacas**

---

*Ingredientes*



# Preparación



**Para hacer el pesto: ponemos las olivas, las nueces, el aceite de oliva y las hojas de espinaca. Trituramos con un poco de sal.**

**Hervimos las patatas y las dejamos enfriar, Cuando estén frías las chafamos con un tenedor y las ponemos sobre un trapo de algodón limpio o un trozo de papel de film.**

**Ponemos un poco de pesto, las hojas de espinacas y después el atún y lo cerramos.**





**Antes de cortar lo dejamos un rato en la nevera.  
Lo servimos con la salsa que nos ha sobrado .  
Podéis hacer las adaptaciones del relleno con lo que  
tengáis, si tenéis un poco de carne picada y tomate lo  
podéis poner cocido con queso rallado y así se puede  
comer caliente.**

