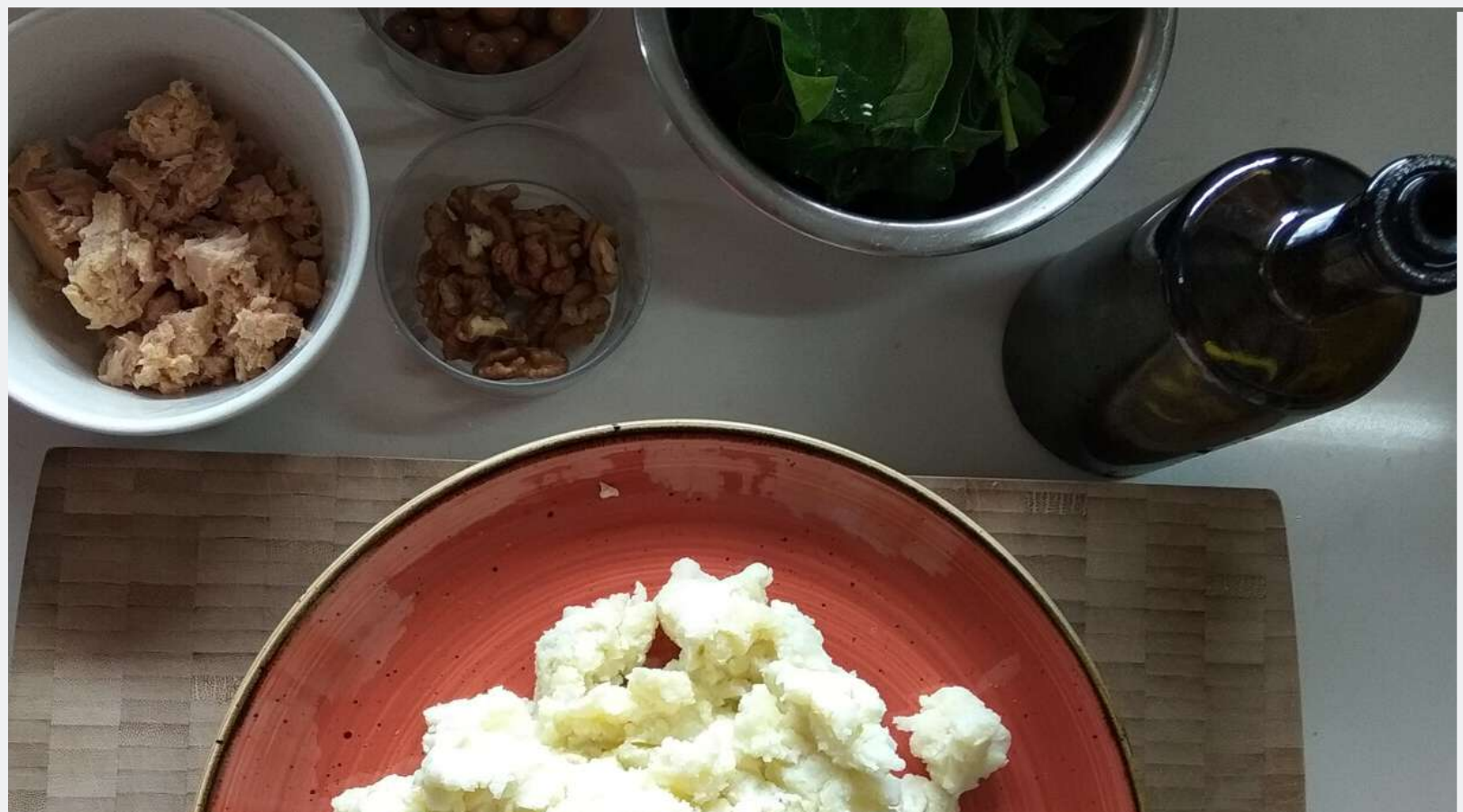


Recepta Menú Confinament



**PASTÍS FRED DE PATATA
AMB TONYINA I PESTA
AMB OLIVES**



patata
tonyina llauna
oli d'oliva
olives
nous
espinacs

Ingredients

Preparació



Per fer el pesto: posem les olives, les nous, l'oli d'oliva i les fulles d'espínac. Tot triturat amb una mica de sal.

Bullim les patates i les deixem refredar, un cop fredes les xafem amb una forquilla i les posem sobre un drap de cotó net o un tros de paper de film.

Posem una mica de pesto, les fulles d'espínacs i després la tonyina i ho tanquem.



Abans de tallar ho deixem una estona a la nevera. Ho servim amb la salsa que ens ha sobrat .

Podeu fer les adaptacions del farcit amb el que tingueu, si teniu una mica de carn picada i tomàquet ho podeu posar cuit a dins amb formatge ratllat i així es pot menjar calent.

