

RULADA DE PATATA CON PIMIENTOS CONFITADOS Y ATÚN



INGREDIENTES:

- 1 Kg. patatas para cocer
- Unas hojas de apio

Para los pimientos confitados.

- 200 gr. Pimientos rojos
- 2 cucharadas aceite de oliva extra virgen
- 1 diente de ajo
- 1 cucharadita de vinagre de modena
- ½ cucharadita azúcar
- 200 gr. Atún en aceite
- piñones fritos
- Orégano

Para el pesto

- 2 dientes de ajo
- 10 hojas grandes de albahaca
- 1 cucharada piñones
- 2 dl. aceite de oliva extra virgen
- sal y pimienta

PREPARACION:

- Pelar y trocear las patatas y poner a cocer en una cazuela amplia cubiertos con agua con sal y las hojas de apio hasta que las patatas estén tiernas.

- Colar, pasar por el pasa purés y reservar.

Para los pimientos confitados

- Pelar y picar el ajo, calentar una sartén con el aceite de oliva y añadir los pimientos cortados en juliana fina rehogar e incorporar el azúcar y el vinagre de Modena, dejar cocer a fuego medio durante 5 minutos más.
- Retirar del fuego y dejar atemperar.
- Escurrir bien el atún y mezclar con los pimientos confitados.
- Extender el puré de patatas sobre un papel de hornear impregnado de aceite y cubrir con la mezcla de pimientos confitados. Enrollar con cuidado de no romperlo. Disponer en una bandeja de servir.

Para el pesto

- Machar los ajos con los piñones y las hojas de albahaca. Incorporar el aceite poco a poco sin dejar de mover hasta que la mezcla emulsione ligeramente y salpimentar.