



Tartes Galegos

Ingredientes:

Massa para pastel

1 unidade

Cebolas médias

1 unidade

Sal e pimenta

a gosto

Tomates

½ unidade

Pimentão (em pó)

1 colher (café)

Provençal (alho e salsa)

½ colher (café)

Merluza

1 filé

Atum

½ lata

Pimentão

½ latinha

Sardinhas

½ lata

Azeitonas verdes sem caroço

40 gramas

Ovo batido

1 unidade

Modo de Preparo

Unte com azeite em spray a massa de pastel e forre a base do BigCheff, fure com um garfo a massa várias vezes e cozinhe por 1 minuto na potência máxima.

Pique o tomate, a cebola, os pimentões de lata, o filé, as sardinhas e o atum, junte e misture bem com os restantes dos ingredientes.

Recheie as tortinhas, tampe o BigCheff e cozinhe por 2 minutos na potência máxima. Quando terminar de cozinhar deixe esfriar e sirva morno.

