



INGREDIENTES:

- 200 gramos de cebolla
- 200 gramos de puerros
- 400 gramos de espinacas congeladas
- 2 huevos duros
- 150 gramos de atún
- 60 gramos de aceite y sal

PREPARACIÓN:

1. Poner en el vaso Thermomix la cebolla y el puerro, **trocear 3 segundos a velocidad 5**.
2. Poner el aceite y la sal **programando 7 minutos a velocidad 2 a temperatura varoma**.
3. Escurrir bien las espinacas en el cestillo, apretándolas con la mano si es necesario.
4. **Programar 5 minutos más a velocidad 1 a temperatura varoma**.
5. Añadir el atún y los huevos duros a trocitos y envolver bien con al espátula. Salpimentar y añadir piñones y pasas si se desea.
6. En el sofrito si se desea, añadir el aceite de las latas de atún.