



ROLLOS DE ATÚN

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 35 minutos

 Cena  Comida

INGREDIENTES

- 1 lata grande de atún
- 2 tazas de harina
- 90 gramos de Margarina con sal La Villita
- 3 huevos
- Una pizca orégano
- Sal y pimienta al gusto
- ½ taza de agua tibia
- ½ cucharadas de aceite

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, esta receta es deliciosa y tiene todo el sabor de la margarina con sal a Villita.

En un tazón ponemos la harina, la sal y la margarina y le añadimos agua tibia hasta formar una masa. La dejamos reposar y, por otro lado, desmenuzamos el atún y le agregamos los huevos, el orégano, sal y pimienta. Mezclamos muy bien.

Después de media hora de reposo de nuestra masa, la estiramos en forma rectangular y le esparcimos la mezcla de atún de manera uniforme, cuidando no llegar a los bordes. Luego la enrollamos cuidadosamente. Al terminar, tomamos un pincel mojado en aceite y “pintamos” nuestro rollo por encima, luego le esparcimos un poco más de orégano por encima y lo llevamos al horno, que debe estar precalentado por al menos 35 minutos.

Cuando el rollo esté doradito, lo retiramos y dejamos reposar unos 10 minutos.

¡Excelente para compartir en la comida o la cena!

[f](#) LaVillitaMX [🐦](#) @LaVillita