

### TUN-AU-GRATIN

Usa la receta de Pasta para Pie (de la página anterior). Cuando la pasta ya está amasada, la separas en dos partes. Una parte la usas para cubrir la superficie de un molde cubriendo hasta los bordes. La otra parte, la extiendes en otro molde o recipiente. Ahora mete al horno los dos pyrex o recipientes a 450° de 10 a 12 minutos, hasta que veas la pasta dorada.

Toma el molde en el que cubristes los bordes y lo rellenas con los ingredientes que tienes abajo. Ahora desmenuza la pasta que tienes en el segundo molde y echáselo encima al relleno para así cubrir completamente el pie, agregándole por último la taza de queso que ya tienes rallada.

#### Relleno

- 1 lata de sopa de crema de hongos
- ½ taza de leche evaporada
- 2 cucharadas de harina, 2 cucharadas de cebolla picada
- 1 latita de petit pois
- 2 latas grandes de tuna (6½ onzas cada una)
- 1 lata de 4 onzas de pimientos morrones picados
- 1 lata de queso rallado (puede ser amarillo kraft o parmesano)

#### Procedimiento

Combine en una cacerola la sopa de hongos, leche, harina y cebolla. Cocínese hasta que espese, quítese del fuego, agregue los petit pois, tuna y pimientos y colóquese sobre la concha de pie asada, cúbrala con el queso rallado y la pasta desmenuzada. Para calentarla prenda el Horno a 350° por 45 minutos, o hasta que se derrita el queso.

Nota: Si deseas hacer el pie de gallina -en vez de sopas de hongos- ponle crema de pollo.