

PASTA PARA PIE (Sirve para Dulces o para Comida de Sal)

Ingredientes

- 1 crema cheese grande
- 2/4 de mantequilla
- 3 tazas de harina

Procedimiento

Amásese y extiéndase. Hornear a 350º por 35 minutos (si el pyrex que vas a usar es más grande que el tamaño mediano debes duplicar los ingredientes para que te alcance para cubrir el pie).

Relleno de Tuna (Para un Pie chico)

- 1 lata de tuna
- 1 lata grande de petit pois con zanahorias
- 1 paquetito de pasita chico
- 10 aceitunas
- Recado verde
- 1 cucharada de salsa inglesa
- Sal al gusto

Procedimiento

Se hace un refrito de cebollina, perejil, tomate, cebolla, luego se le agrega la lata de tuna con su agua. Ahora le agregas la lata de petir pois con zanahorias (sin el agua), la salsa inglesa y las pasitas (pruébalo y agrégale sal, si lo necesita). Luego se cubre con el resto de la pasta. Hornear a 325º por 35 minutos.