

# Empanada de atún



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Lna85



**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Medio

**Descripción:**

## Ingredientes para 8 personas :

- MASA
  - 1kg de Harina
  - 500ml de Leche
  - 250gr de Mantequilla
  - 2 sobres de Levadura
  - 1 cucharadita de Sal
  - RELLENO
  - 1 Cebolla
  - Medio Pimiento verde
  - Medio Pimiento rojo
  - 2 Dientes de ajo
  - 1 Calabacín
  - 500ml de Tomate frito
  - 4 latas de Atún
  - 2 Huevos cocidos
- 

## Preparación:

### Paso 1

En una sartén con un poco de aceite pochar la cebolla y los pimientos, todo picado muy menudo. Cuando esté dorado, añadir el ajo muy picado también. Añadir el calabacín cortado en trozos muy pequeños y dejar que se haga todo a fuego medio hasta que el calabacín quede transparente. Agregar el tomate frito, mezclar y dejar que se haga todo durante 5 min. Corregir de sal. Retirar del fuego y añadir el atún y los huevos picados. mezclar bien y pasar a un colador para eliminar el exceso de líquido. Dejar enfriar.

### Paso 2

Para hacer la masa, mezclar la harina con la levadura. Añadir la leche templada, la mantequilla derretida en el microondas y la sal. Mezclar bien y pasar a la encimera y amasar hasta formar una bola. Precalentar el horno a 180°C. Dividir la masa en 2 partes iguales y extenderlas con el rodillo. Colocar una sobre la bandeja del horno forrada con papel de cocina. Verter sobre ella el relleno y tapar con la otra mitad de la masa. Cerrar muy bien los bordes y pinchar con un tenedor. Meter al horno hasta que esté dorada.