

Creador: bertodu **Recetizador:** Ana Cruz



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Medio

El truco de esta receta:

es una forma de aprovechar cuando ha sobrado bonito con tomate

Descripción:

el bonito una echo cuando no se come entero tiende a quedarse seco y con esta receta se aprovechan las sobras y está buenísimo

Ingredientes para 4 personas :

- 1 masa de empanadas
- un poco de cebolla
- Pimiento rojo, al gusto
- 6 champiñones
- bonito ya elaborado con tomate
- 1 huebo batido

Preparación:

Paso 1

encender el horno 10 minutos a 200° mientras se elabora el relleno, en una fuente se extiende la masa, para empanada puede ser fresca o congelada, a mí me gusta más la fresca, se extiende con el papel de cocina debajo . En una sartén con un poco de aceite se echa, un poco de cebolla, pimiento rojo al gusto y los champiñones, cuando ya están pochados se añade el bonito que nos había sobrado, echo con bonito, cebolla , pimiento y tomate. El bonito se desmenuza y se le da una vuelta en la sartén con los champis y pimientos. Después se rellena la empanada y se cierra apretando los bordes con un tenedor, se hunta con una brocha con huevo batido para que quede más brillante y se le puede hacer un agujerito pequeño en el centro para que salga el vapor. Se tiene en el horno media hora hasta que quede dorada y se saca. lo mismo se puede comer caliente que fría