MINI EMPANADA DE PULPO

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Mary Díaz **Recetizador:** pepmar

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Muy económico

Descripción:

Es la primera vez que la hago y la verdad es que esta exquisita.

Ingredientes para 2 personas :

- 1 Lata de pulpo de 280gr
- 1 masa brisa
- 1 patata cocida
- 1 Pizca de ajo en polvo
- sal
- aceite de oliva
- pimentón
- 1 Cucharadita de orégano
- 1 Huevo

Preparación:

Paso 1

PREPARACIÓN: Se cuece una patata, se pela y se machaca con un tenedor que quede como una masa, se le echa aceite de oliva, sal, ajo y pimentón, se remueve bien que se mezcle todo. Se estira la masa bien, se pone en un lado la patata bien estirado que cubra de un lado hacia la mitad de la masa. se escurre la lata de pulpo y se va poniendo los cachos de pulpo encima de la patata. Se dobla la masa y se cierra. Se pincha con un tenedor, se bate un huevo y se pinta toda la empanada bien, se espolvorea un poco de orégano. Se mete al horno a 200º hasta que veáis que esta echa.