Empanada de atún

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

Creador: Pepa cocina **Recetizador:**

Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1 paquete de masa quebrada congelada (vienen dos láminas),
- 500 gr. de atún (yo prefiero en escabeche, que le da un sabor más fresco),
- 2 pimientos verdes,
- 1 pimiento rojo,
- 1 cebolla,
- 1 diente de ajo,
- 2 huevos cocidos y otro huevo para pintar luego la empanada,
- 1 guindilla,
- 6-8 cucharadas de tomate natural triturado,
- agua,
- aceite de oliva,
- sal,
- perejil.

Preparación:

Paso 1

Primero saca la masa quebrada del congelador, para que esté preparada en el momento de utilizarla, y extiende las dos láminas que vienen en el paquete. Ahora vamos a picar el resto de los ingredientes, para tenerlo todo preparado. Corta el ajico en láminas, la guindilla a trocicos y la cebolla, los pimientos verdes y el rojo, picadicos. Pon el ajo a dorar en una sartén grande con un poco de aceite de oliva. Luego va la guindilla, y a continuación, introduce la cebolla, los pimientos verdes y el rojo. Echa sal a tu gusto y deja que se poche. Una vez que ya está hecho, incorpora el atún, desmenuzado. Puedes echar si quieres un poco de pimienta y perejil picado. Remueve todo para que se rehogue y añade los huevos cocidos picados, el tomate y un pelín de agua. Lo dejas que se cocine durante 5 minutos. Ahora ya vamos a rellenar la masa, que estará descongelada. Pon el horno a precalentar. En la bandeja del horno, pon papel vegetal (suele venir en los paquetes de la masa) y coloca una de las láminas. Extiende sobre ella el relleno que acabas de cocinar y cúbrelo con la otra lámina. Cierra bien los bordes de la empanada, para que no se salga el relleno por ningún huequico y píntala con huevo

batido. Y ya al horno, a 180º durante 30 minutos (aunque esto del horno y el tiempo… No sé, depende de cada horno. Cuando veas más o menos que está bien dorada la masa, listo. * La lámina inferior la estiré un poco con un rodillo, de manera que luego pude cortar unas tiricas que utilicé luego para decorar. Otro plato que te recomiendo…