Empanada de atún

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

Creador: Daniel Olmedo M



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Entrante
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

Descripción:

"Es muy fácil de hacer, se puede rellenar de cosas que tengamos en la nevera."

Ingredientes para 4 personas :

- 2 Masas de hojaldre
- 1 Pimiento verde grande
- 1 Pimiento rojo
- 1 Cebolla
- 3 latas de Atún
- 3 Huevos duros
- 100 g de Tomate frito
- Aceite
- 1 Huevo para pintar
- Sal

Preparación:

Paso 1

Picar en cuadraditos la cebolla y el pimiento, y dorar en unas 6 cucharadas de aceite de oliva, con un pellizco de sal. cuando dore, apagar, agregar el huevo duro pelado y troceado junto con el atún, colar el exceso de aceite. Mezclar con el tomate, rectificar de sal y dejar enfriar en la nevera.

Paso 2

En una bandeja de horno, disponer el papel y encima una plancha de hojaldre, disponer el relleno extendido, colocar el hojaldre encima. sellar los bordes con las manos, haciendo pequeños dobleces y presionándolos ligeramente con la ayuda de un tenedor.

Paso 3

Pintar con huevo batido, hornear sin pre-calentar a 210º c, hasta que esté dorada, retirar sobre una rejilla.