Empanada Iluminada

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

Creador: Yess **Recetizador:** monica sentis



Tiempo: 2 horas
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Aperitivo
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

El truco de esta receta:
El secreto está en la masa ;)

Descripción:

Empanada casera

Ingredientes para 4 personas :

- 1kg de Harina de maíz
- 1/4 vaso de Agua
- 1 vaso de Aceite de girasol
- 33cl de Cerveza
- 3 huevos
- 1 cucharada de Sal
- 2 latas medianas de Atún
- 1 Pimiento verde
- 1 Pimiento Rojo
- 1 lata grande de Salsa de Tomate

Preparación:

Paso 1

Para la masa: 1 vaso de harina 1 vaso de aceite 1/4 vaso de agua templada 1 cucharada de sal

Paso 2

Se pone en una sartén el aceite y se templa un poco. Se le añade una cerveza e inmediatamente después se añade un vaso de harina y se va removiendo constantemente. Se añade la sal y se va añadiendo la harina necesaria para hasta que compacte la masa.

Paso 3

Una vez hecha la masa se deja reposar entre 1 - 3h.

Paso 4

Para el relleno: 2/3 latas medianas de atún 2 huevos cocidos 1 cebolla 1 pimiento rojo 1 pimiento verde 1 lata grande de tomate

Paso 5

Se pocha la cebolla y los pimientos. Posteriormente se añade el tomate, los huevos y las latas de atún y se deja cocer unos 10min. aprox. Una vez hecho el pisto se quita la sartén del fuego y se deja reposar.

Paso 6

El último paso será estirar la masa que hemos dejado reposando en una fuente para el horno, añadiendo la suficiente harina para que no se pegue la masa en la mesa. Cuanto mejor amasada esté la masa mejor será el resultado. Se coloca la masa estirada en la bandeja (es recomendable poner papel de horno o papel albal en la bandeja), se añade el relleno y se cierra el relleno con el resto de la masa bien estirada.

Paso 7

El último paso será decorarla al gusto. Se añaden tiras de masa encima de la masa para decorarla (al gusto) y se bate un huevo y se pinta por encima para que la masa quede dorada y sólo queda meterla al horno (previamente caliente a unos 200º y se deja entre 30 y 45min hasta que la masa quede dorada.