Empanada de atún

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

Creador: Lna85 **Recetizador:** Maria Zito



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 8 personas :

- MASA
- 1kg de Harina
- 500ml de Leche
- 250gr de Mantequilla
- 2 sobres de Levadura
- 1 cucharadita de Sal
- RELLENO
- 1 Cebolla
- Medio Pimiento verde
- Medio Pimiento rojo
- 2 Dientes de ajo
- 1 Calabacin
- 500ml de Tomate frito
- 4 latas de Atún
- 2 Huevos cocidos

Preparación:

Paso 1

En una sartén con un poco de aceite pochar la cebolla y los pimientos, todo picado muy menudo. Cuando esté dorado, añadir el ajo muy picado también. Añadir el calabacín cortado en trozos muy pequeños y dejar que se haga todo a fuego medio hasta que el calabacín quede transparente. Agregar el tomate frito, mezclar y dejar que se haga todo durante 5 min. Corregir de sal. Retirar del fuego y añadir el atún y los huevos picados. mezclar bien y pasar a un colador para eliminar el exceso de líquido. Dejar enfriar.

Paso 2

Para hacer la masa, mezclar la harina con la levadura. Añadir la leche templada, la mantequilla derretida en el microondas y la sal. Mezclar bien y pasar a la encimera y amasar hasta formar una bola. Precalentar el horno a 180ºC. Dividir la masa en 2 partes iguales y extenderlas con el rodillo. Colocar una sobre la bandeja del horno forrada con papel de cocina. Verter sobre ella el relleno y tapar con la otra mitad de la masa. Cerrar muy bien los bordes y pinchar con un tenedor. Meter al horno hasta que esté dorada.