

Empanada de atún



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

Creador: Lna85 **Recetizador:** Jose Saez



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 Calabacín
 - 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 180°C. 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.