Empanada de atún con masa de hojaldre

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** xana

Tiempo: 1h y 15min
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Para que no se abra el hojaldre, haz una chimenea: practica un orificio en el centro de la empanada y mete un canutillo de papel.

Descripción:
Las empanadas entran en esa categoría que yo llamo "comida reconfortante". Difícilmente me puedo resistir a una empanada de masa crujiente y relleno apetitoso. Esta empanada tiene la comodidad de hacerse con masa de hojaldre comprada, y está llena de sabor, jugosidad, y nutrientes. Cada vez que la pongo, hay fiesta en casa!

Ingredientes para 6 personas :

- 3 cebollas grandes
- 1 pimiento rojo grande
- 4 latitas de atún en aceite
- 1 bolsa de aceitunas sin hueso
- 2 huevos duros
- 1 lata pequeña de tomate frito Hida
- Aceite y sal
- 2 planchas de hojaldre La Cocinera
- 1 huevo para pincelar
- 1 chorrito de leche

Preparación:

Paso 1

Pica finamente las cebollas y el pimiento, y en una sartén amplia, con un buen chorreón de aceite de oliva, sazona y pocha lentamente hasta que empiecen a coger buen color. Pon todo en un colador grande y escurre bien, apretando con una cuchara para que suelten el exceso de grasa. Pon a calentar el horno a 200º C. Elimina todo el aceite que puedas del atún, y desmenúzalo en un bol. Pica las aceitunas y los huevos duros.

Paso 2

Saca una plancha de hojaldre de la nevera, y extiéndela con cuidado sobre un molde de quiche del tamaño adecuado, haciendo que la masa llegue bien a todo el borde de la base, y que suba por los laterales del molde. Pincha toda la base con un tenedor para que no se infle en el horneado. Extiende con una cuchara el tomate frito, y sobre él, distribuye la cebolla pochada, en una capa homogénea. Extiende por encima el atún, huevo duro y aceitunas, y aplasta ligeramente con los dedos para que quede todo lo más liso posible y no se formen bultos en la empanada. Con un pincel mojado en agua, humedece los bordes del hojaldre que sobresale del molde, para que se pueda pegar bien la capa superior de hojaldre. Saca la otra plancha de hojaldre de la nevera, y extiéndela sobre el molde, presionando suavemente sobre los bordes de la capa inferior para que peguen bien. Pasa el rodillo por los bordes del molde para cortar el sobrante de hojaldre. Con todos los recortes sobrantes, amásalos con un rodillo espolvoreado de harina para juntarlos bien y forma una fina capa alargada, de la que puedas extraer tiras para decorar el borde de la empanada. Yo me he tomado la molestia de hacer una trenza, pero puedes hacer algo más sencillo y que quede bien. Recuerda que, para pegar la decoración, primero tienes que humedecer el hojaldre. Importante: Tienes que hacer una “chimenea” a la empanada: con la punta de un cuchillo haz una pequeña cruz en el centro de la empanada. Levanta los cuatro picos y échalos hacia atrás, de forma que se quede abierto un orificio. Con un trocito de papel, haz un canutillo y mételo en el orificio, para que salga por él todo el calor que se forme en el interior de la empanada y no se reviente el hojaldre. Bate un huevo y añade un chorrito de leche. Pincela bien toda la empanada, limpia lo que se haya resbalado por el borde del molde, y mete en el horno durante 30 minutos, o hasta que la empanada esté bien dorada. Si ves que se te dora demasiado, cúbrela con papel de aluminio (no pongas el ventilador).