

# EMPANADA DE REYES



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Juan Neira Dura **Recetizador:** Tere



**Tiempo:** 1h y 15min

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Muy económico

**El truco de esta receta:**

PUEDES PREPARAR TU LA MASA  
MEZCLA 300 GR DE HARINA 25 GR  
MANTEQUILLA ACEITE 1 HUEVO Y UN  
VASO DE AGUA

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- 2 LAMINAS DE HOJALDRE
- 2 CEBOLLAS
- 2 DIENTES de AJO
- 200 GR de PIMIENTO MARRON
- 200 GR de TOMATE FRITO
- 350 GR de ATUN EN CONSERVA
- 1 YEMA DE HUEVO
- 1 SAL
- 1 PIMIENTA

**Preparación:**

## Paso 1

REHOGA LA CEBOLLA HASTA QUE ESTE TRANSPARENTE AÑADE EL AJO PICADO Y LAS TIRAS DE PIMIENTO MORRON Y CUECE , AGREGA LA SALSAS DE TOMATE Y EL ATUN ESCURRIDO Y COCINA OTROS 5 MINUTOS SALPIMENTA ESCURRE EL ACEITE Y RESERVA

## Paso 2

EXTIENDE EL HOJALDRE RESERVANDO LO QUE SOBRA COLOCA UNA LAMINA SOBRE LA PLACA DEL HORNO HUMEDECIDA Y CUBRE CON EL RELLENODEJANDO 1,5CM DE BORDE LIBRE

### **Paso 3**

**TAPA CON LA OTRA PLACA Y SELLA LOS BORDES PINCHA LA MASA Y DA FORMA DE ESTRELLA A LOS RECORTES SOBRANTES PEGALOS EN LA EMPANADA UNTA CON HUEVO Y HORNEA 40 MINUTOS A 180°C**