Empanadillas Fáciles de Bonito

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

Creador: Sara Barroso **Recetizador:** Cuscu Mania

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Tapa
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Muy económico

El truco de esta receta:
También puedes añadir un bote de pisto de verduras al bonito.

Descripción:

¡Una receta rápida y muy fácil!

Ingredientes para 6 personas :

- 1 caja de láminas de hojaldre DIA
- 6 latas de bonito Albo
- Aceite de oliva virgen Carbonell
- 1 brick de tomate frito Apis
- 1 bote de pisto de verduras Calvé (opcional)

Preparación:

Paso 1

Sacar las láminas de hojaldre de la caja y extenderlas en un plato para que se templen a temperatura ambiente.

Paso 2

Sacar el bonito de las latas y escurrir bien el exceso de aceite. Verter el tomate en un bol y mezclarlo con el bonito.

Paso 3

Cortar el hojaldre en círculos con la ayuda de un vaso, e ir colocando el bonito en el centro. Cerrar la lámina y prensar los bordes con un tenedor, de manera que las empanadillas queden de una forma parecida a las de la foto.

Paso 4

Freír en abundante aceite y cuando estén doradas, colocarlas sobre papel de cocina para que se absorba el exceso de aceite. ¡Ya están listas para comer!