

Receta

EMPANADA



INGREDIENTES

- 2 masas de hojaldre cuadradas o rectangulares.
- 3 latas de atún en conserva.
- 1 pimiento rojo.
- 1 cebolla.
- 250 gr de salsa de tomate.
- 2 dientes de ajo.
- Aceitunas negras al gusto.
- Aceite de oliva, sal y pimienta negra recién molida.

ELABORACIÓN

1º Pica el pimiento, la cebolla y los ajos muy fino.

2º Echa un poco de aceite en una sartén e incorpora el pimiento, la cebolla y los ajos, si quieres puedes añadir un poco de pimienta negra recién molida. Dejamos que se vayan pochando tranquilamente, suele tardar unos 15 minutos.

3º Incorporamos la salsa de tomate dejando que se cocine otros 5 minutos.

4º A continuación, escurrimos las latas de atún y las incorporamos a la sartén junto con aceitunas negras ¡sin hueso!

5º Revuélvelo todo bien y apaga el fuego, ya tenemos el relleno listo.

6º Deja que repose y se enfríe el relleno, estará más compacto y será más sencillo de utilizar.

7º Precalienta el horno a 190°C, con la resistencia de arriba y abajo incluidas, y si tienes ventilador, también.

8º Extiende una plancha de hojaldre sobre papel de horno, y éste sobre tu bandeja de horno. Cúbrela con el relleno que hemos preparado, dejando un margen por los bordes.

9º Ahora cubre con la otra plancha de hojaldre y dobla los bordes, sellándolos bien.

10º Pinta la superficie de la empanada con un poquito de aceite para que quede doradita.

11º Introduce la bandeja con la empanada en el horno y deja que se cocine durante unos 20-25 minutos, hasta que veas que el hojaldre se ha dorado y ha subido.

12º Sácala del horno y déjala reposar hasta que se enfríe y... a disfrutar de una de las tapas del "DÍA DE LAS FAMILIAS".