EMPANADA DE REYES

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

Creador: *Juan Neira Dura*

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 SALSA DE TOMATE Y EL ATUN ESCURRIDO Y COCINA OTROS 5 MINUTOS SALPIMIENTA 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 180ºC