

Receta de Empanada con Pisto Casero y Atún

05 Ago 2015



Buenos días a tod@s, para hoy os propongo que preparéis esta riquísima **Empanada con Pisto**, os puedo asegurar que gustará a toda vuestra familia, yo la preparé para cenar anoche y nos quedamos encantados porque quedó riquísima.

Ingredientes

- Bases de hojaldre estiradas (dos)
- Pisto casero (unos 500grs)
- Huevos cocidos (tres)
- Atún en aceite (cuatro o cinco latas pequeñas)
- Huevo batido (uno)

Modo de Preparación

1. Hacer el pisto casero según vuestra costumbre, yo lo hago todo muy picadito la cebolla, pimiento rojo y verde y calabacino pelado y cortado en cuadraditos
2. Cuando está todo bien pochadito, añadir uno o dos botes de tomate triturado, echar un poco de sal y azúcar y dejar hasta que se consuma el caldo y esté bien hecho
3. Precalentar el horno a 200º
4. Poner en la bandeja, sobre papel de hornear, una base de hojaldre
5. Mezclar el pisto con el atún escurrido y extenderlo sobre la base de hojaldre
6. Cocer los huevos, pelarlos y hacerlos rodajas y poner encima del pisto con el atún
7. Cerrar con la otra base de hojaldre juntando bien los bordes para que quede bien unida y no se salga el relleno, pinchar con un tenedor por varios sitios
8. Untar con una brocha de cocina toda el empanada con huevo batido
9. Meter al horno, bajar la temperatura a 180/190º y dejar unos treinta minutos
10. Si no queda bien dorada poner unos minutos el grill
11. Servir caliente o fría según vuestro gusto y....buen provecho!!!