

Receta de Empanada De Atún Con Hojaldre

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para comenzar esta última semana del mes de Octubre os dejo esta rica receta de Empanada de Atún, es fácil de preparar y resulta muy rica para comidas o cenas.

Ingredientes

- Masa de hojaldre extendida (2 láminas)
- Atún en aceite (tres latas)
- Cebolla (una)
- Fritada (un bote)
- Aceitunas rellenas de anchoa
- Tomate frito
- Huevos (tres o cuatro)
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Pelar y picar la cebolla y ponerla a fuego bajo en una sartén con un poco de aceite de oliva hasta que esté dorada
2. Escurrir el aceite y reservar
3. Poner a cocer los huevos, pelarlos y picar en trocitos
4. Mezclar la cebolla, los huevos cocidos y picados, el atún desmenuzado, las aceitunas picadas, el bote de fritada y un poco de tomate frito
5. En la bandeja del horno extender una lámina de hojaldre y poner encima todo el relleno, después tapar con la otra lámina de hojaldre y unir los bordes
6. Pinchar varias veces con un tenedor toda la superficie y después pintarla con huevo batido
7. Precalentar el horno a 200 Grados y meter la empanada unos veinte minutos o hasta que esté doradita