

Receta de Empanada De Bonito Con Mejillones

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una receta muy facilita de hacer y una delicia para todos los paladares, espero que la preparéis en casa y disfrutéis de este rico plato.

Ingredientes

- Masa de hojaldre (un paquete, mejor cuadrado)
- Tomate casero (100grs)
- Bonito o atún (una o dos latas)
- Mejillones (una lata)
- Huevo duro (uno)
- Aceitunas
- Huevo (uno)

Modo de Preparación

1. Preparar el tomate casero con un tomate grande picado, media cebolla bien picadita y un diente de ajo en láminas finitas, dejar apartado
2. Cortar el hojaldre por la mitad y poner encima todos los Ingredientes:
3. Tapar con la otra mitad del hojaldre y doblar hacia arriba dando pellizcos para que quede bien cerrado y no se salga nada
4. Pintarla con el otro huevo para que quede doradita
5. Meter al horno precalentado a 190 Grados, sobre unos 15 minutos ybuen provecho!!!