

Receta de Empanada De Fritada Con Atún Y Huevo

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo la receta de esta empanada que me ha pasado una de mis seguidoras favorita que dice que cuando la prepara se chupan los dedos de lo rica que está, espero que os guste.

Ingredientes

- Bases de hojaldre estiradas (dos)
- Bote de fritada (uno o dos)
- Huevos cocidos (dos o tres)
- Atún en aceite (tres o cuatro latas)
- Huevo batido (uno)

Modo de Preparación

1. Precalentar el horno a 200 Grados
2. Colocar una base de hojaldre en la bandeja del horno
3. Extender la fritada por toda la base procurando dejar libres las orillas para cerrarlas después
4. Escurrir el aceite de las latas de atún y echar desmenuzado encima de la fritada
5. Cortar los huevos en rodajas y colocar encima del atún
6. Cerrar con la otra base de hojaldre aplastando los bordes que quede bien cerrada
7. Pintar con la ayuda de una brocha o pincel toda la empanada con el huevo batido
8. Hornear a 180 Grados durante unos 20 minutos aproximadamente o hasta que esté doradita
9. Servir caliente o fría según vuestro gusto y...buen provecho!!!