

EMPANADA DE HOJALDRE (ATÚN)

Beatriz Ruiz Cañal

INGREDIENTS

40 MINUTES 8 SERVINGS

Atún en aceite
Tomate frito
2 placas de masa de hojaldre

TAGS

#empanadadehojaldreatun



1

Precalentamos el horno



2

Pochamos la cebolla. Mientras tanto, dejamos escurrir el atún.



3

Una vez pochada la cebolla, añadimos el atún y el tomate frito hasta conseguir nuestro relleno deseado. (se le puede añadir un huevo duro picado)





4

Ponemos la base de la masa de hojaldre



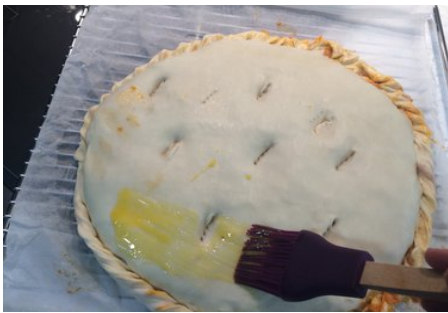
5

Ponemos sobre la base el relleno



6

Tapamos con la otra masa y cerramos



7

Pinchamos un poquito la masa y pintamos la empanada con yema de huevo.



8

Dejamos hornear unos 20-30 min



9

