

Empanada gallega

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Tomate: 1 Latas

Berenjena: 1 Unidad

Pimiento verde: 1 Unidad

Atún: 1 Lata grande

Cebolla: 1 Unidad

Aceite De Oliva: 1 cda.

Masa

Agua tibia: Cantidad necesaria

Sal: 1 cdita.

Pimentón: 1 cdita.

Harina: 2 Tazas

Aceite De Oliva: 12 cdas.

Huevo batido: Cantidad necesaria

Varios

Hojas verdes: Cantidad necesaria

Perejil picado: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Retire las semillas del *pimiento* y corte en cubitos.
- Pele la *cebolla* y pique.
- Corte la *berenjena* en cubitos.

Masa

- Coloque en un bowl la *harina* junto con el *pimentón*, el aceite de oliva y la sal, mezcle vierta el agua y forme una masa lisa que no se pegue a la mesada.
- Trabaje unos minutos y deje descansar.
- Estire con palote en forma de círculo

Armado

- En una sartén con aceite de oliva caliente, transparente el *pimiento* junto con la *cebolla* y la *berenjena* condimentados con sal, durante 15 minutos.
- Agregue el *tomate* y el *atún*.
- Termine la cocción y deje enfriar.
- Coloque la masa en una placa y agregue el relleno.
- Cierre con forma de empanada y pinche la masa.
- Pinte con *huevo* batido.
- Cocine en el horno a 180°C, 30 minutos aproximadamente

Presentación

- Corte en porciones y sirva en plato
- Acompañe con hojas verdes a gusto y decore con *perejil* picado.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/empanada-gallega>