

# Empanadas de sardina

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

**Cebolla:** 1 Unidad

**Pimiento rojo:** 1 Unidad

**Hojaldre grandes:** 12 Discos

**Sardinas en aceite:** 4 Latas

**Azucar:** 100 g

**Pimentón dulce:** 1 cdita.

**Ajo:** 1 Diente

**Tomate perita:** 2 Unidades

## Preparación de la Receta

- Precalentamos el horno a una temperatura de 230°C.

### Para comenzar

- Cortamos la *cebolla*, el *pimiento* y el *ajo* en *brunoise*
- Luego, lo salteamos en una sartén con aceite de oliva.
- Cuando la *cebolla* esté cocida, agregamos el *tomate* pelado y cortado en cubos, el *pimentón* y las sardinas escurridas
- Cocinamos durante unos minutos más, salpimentamos y dejamos enfriar.
- Una vez que el relleno esté frío, agregamos una cucharada de relleno en cada disco de *hojaldre*, pintamos los bordes con agua y lo cerramos
- Cuando hayamos hecho todas las empanadas las colocamos en una bandeja de horno y los pintamos con agua y espolvoreamos con azúcar.
- Las llevamos al horno durante 15-20 minutos o hasta que estén bien doradas a una temperatura de 230°C
- Cuando haya pasado la mitad del tiempo de cocción, si el caramelo ya está muy dorado, bajamos la temperatura a 180°C.
- Emplatamos y servimos.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/empanadas-de-sardina>