



## EMPANADA DE ATÚN CON MASA CASERA



### Para 4 personas:

- ✓ Sal y 1 huevo para pintar
- ✓ 1 cebolla
- ✓ 1 pimiento rojo
- ✓ 2 huevos cocidos
- ✓ 3 latas de atún
- ✓ 500 gr. de harina
- ✓ 150 ml. de agua
- ✓ 100 ml. de Aceite de Oliva Suave La Masía
- ✓ 50 ml. de vino blanco
- ✓ 40 gr de levadura fresca

### Preparación

- Paso 1** Mezclamos en un recipiente, el agua, el vino blanco y Aceite de Oliva Suave La Masía. Añadimos la levadura y removemos. En un recipiente amplio, añadimos la harina y la mezcla. Removemos con las espátula hasta hacer una masa. Espolvoreamos con harina la mesa de trabajo y amasamos durante 5 minutos. Dejamos reposar durante 30 minutos mínimo tapada con un trapo.
- Paso 2** Cocemos los huevos. Rehogamos la cebolla y el pimiento con Aceite de Oliva Suave La Masía durante 10 minutos, añadimos el tomate triturado y cocinamos otros 5 minutos. Añadimos el huevo cocido y el atún. Dividimos la masa en dos y extendemos con ayuda del rodillo.
- Paso 3** Sobre la bandeja del horno, extendemos la masa y añadimos el relleno. Cubrimos con la masa y la cerramos. La decoramos, la pintamos con huevo y le hacemos un agujero en el centro. La horneamos 30 minutos a 180 grados.