

# EMPANADA DE ATÚN



## INGREDIENTES

### MASA



VASO DE  
ACEITE



VASO DE VINO  
BLANCO



SAL



1/2 KG DE  
HARINA



1 HUEVO



1 CUCHARADA DE  
PIMENTÓN DULCE

### RELLENO



6 HUEVOS



1 LATA DE  
PIMIENTOS



3 LATA S DE  
ATUN



TOMATE FRITO



PIÑONES

## PREPARACIÓN

1. Se calienta el aceite y se le echa la cucharada de pimentón. Dejamos que se enfríe.
2. En un bol se pone el aceite con el pimentón, el vino y la pizca de sal. Se mezcla y se va incorporando la harina. Se amasa. Se deja reposar mientras preparamos el relleno.
3. Cocemos los huevos.
4. En un bol se ponen los huevos a trozos, el tomate frito, el pimiento a trocitos, el atún y los piñones. Se mezcla todo bien.
5. Dividimos la masa en dos partes.
6. Estiramos una parte de la masa con un rodillo, se coloca en una bandeja de horno, colocamos el relleno.
7. Estiramos la otra parte de la masa y la colocamos encima. Se cierra bien los bordes, y se pinta con huevo batido.
8. Con el horno precalentado a 200° se hornea hasta que este dorada.