

EMPANADA DE PATATA

INGREDIENTES



MASA



1 VASO
ACEITE



VASO VINO
BLANCO



SAL



1/2 KG DE
HARINA



1 HUEVO

RELLENO



1/2 KG DE
PATATAS



3 HUEVOS



TOMATE
FRITO



3 LATAS
ATÚN



PIÑONES

PREPARACIÓN

1. En un bol se pone el aceite, el vino y la pizca de sal. Se mezcla y se va incorporando la harina. Se amasa. Se deja reposar mientras preparamos el relleno.
2. Cocemos los huevos.
3. Freímos las patatas en rodajas finas.
4. En un bol se ponen las patatas escurridas, los huevos a trozos, el pimiento a trocitos, el atún y los piñones. Se mezcla todo bien.
5. Se extiende la masa con un rodillo. Se hacen círculos con un vaso. Se rellenan y se cierran.
6. Se colocan en un bandeja de horno y se pintan con huevo batido.
7. Con el horno precalentado a 200° se hornean hasta que estén doradas.