

# Empanada de bonito



## INGREDIENTES

- ◆ 2 cebolletas
- ◆ 1 pimiento verde
- ◆ 2 tomates maduros
- ◆ 1 bote de bonito (en aceite o en escabeche)
- ◆ 2 láminas de masa de hojaldre
- ◆ sal
- ◆ 3 huevos (2 cocidos y 1 crudo)

## PREPARACIÓN

- 1.- Se pica bien fino las cebolletas y el pimiento y se rehoga en una sartén con un chorrito de aceite de oliva y sal a fuego no muy fuerte, de 10 a 15 minutos.
- 2.- Cuando esté la verdura rehogada se añaden los tomates picados (podemos utilizar unas cuatro cucharadas de tomate triturado); se deja rehogar 5 minutos más y añadimos el bonito desmenuzado
- 3.- En una mesa ligeramente enharinada se extiende una de las láminas de hojaldre. Una vez extendida la ponemos sobre papel de horno en una placa
- 4.- Sobre la masa de hojaldre se extiende el preparado de la sartén, que para que no humedezca la masa es mejor haber dejado entibiar
- 5.- Se colocan encima del relleno de bonito los dos huevos cocidos en rodajas
- 6.- Se tapa todo con la otra lámina de masa de hojaldre bien estirada. Para adornar se puede utilizar algún recorte de la masa, de forma que se haga algún dibujo, o lo que se quiera. Se bate un huevo y se unta por la superficie para que al hornear quede un color dorado
- 7.- Se precalienta el horno a 220° y cuando tenga la temperatura introducimos la empanada durante 20 ó 25 minutos. No hay que olvidarse de hacer unos agujeros en la masa con la punta de un cuchillo o un tenedor