

VARIOS

EMPANADAS

INGREDIENTES:

Para la MASA

- 1/2 Kg. de harina
- 1 vaso de aceite
(menos un dedo)
- 1 vaso de vino blanco
- Pimiento molido y Sal

RELLENO

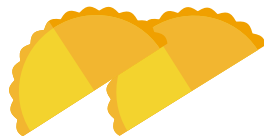
- Atún en aceite
- Tomate frito
- Huevo duro
- 1 huevo para pintarlas

Colocar en un cuenco la harina con la sal y el pimiento molido, mezclar.

A continuación echar el aceite y amasar luego el vino y seguir amasando hasta que la masa esté bien ligada.

Coger porciones de esta masa y estirarlas con el rodillo, se rellenan y se doblan y se les da forma de media luna.

Se colocan en la llanda del horno y se pintan con huevo batido y se pinchan con un tenedor. Cocer en el horno hasta que estén doradas.



Receta de:
Carmen Estañ Gómez