

EMPANADAS DE ATÚN

Ingredientes para la masa:

- 2 tazas de harina
- 1 c de sal
- 1 barra de mantequilla fría (90 gms)
- 1 huevo
- 1/3 de taza de agua fría

Ingredientes para el relleno:

- 1 Cuchara de aceite de oliva
- ½ taza de cebolla picada
- 1 pimiento morrón verde picado
- 1 diente de ajo picado
- 1 taza de tomate picado
- 2 hojitas de laurel
- ½ c orégano
- 1 chile jalapeño picado
- 2 latas de atún escurridas
- 1 taza de chícharos congelados
- sal y pimienta al gusto

Ingredientes para barnizar:

- 1 huevo batido

Preparación para la masa:

1. Se pone la harina en el tazón del procesador, se le agrega la sal y se revuelve. Se le agrega la mantequilla cortada en 4 cuadros y se revuelve a que quede una mezcla arenosa. Se agrega el huevo y se revuelve y al final se le agrega el agua necesaria para juntar la masa en una bola suave.

2. Se divide la masa en 12 piezas. Se aplanan en tortillera. Se rellenan con el atún ya frío. Se cierran con repulgo o con tenedor. Se acomodan en una charola de horno cubierta con silicón o engrasada y enharinada. Se pintan con el huevo batido.
3. Se hornean a 190°C o 375°F durante 20 a 30 minutos hasta que se vean doradas.

Preparación para el relleno:

1. En un sartén caliente se pone el aceite y se agrega la cebolla, el ajo y el pimiento a acitronar. Se añade el tomate, las hojas de laurel, el orégano, el jalapeño, y se deja hervir hasta que se seque la salsa. Se añade el atún y los chícharos. Y se revuelve. Se prueba de sal y pimienta. Se deja enfriar antes de usar.
2. Salen 12 empanadas

Notas:

Puedes hacer la masa con la mano. No necesitas usar procesador.
Puedes hacer la masa con anticipación y guardarla en el refrigerador.
Los rellenos deben ser secos para no mojar y romper la masa.