

Empanada gallega de atún

Ingredientes

- 2 masas para empanada cuadradas
- 1/2 pimiento
- 1 ajo
- 3 latas atún
- 3 huevos
- Tomate triturado
- 2 cebollas medianas



Preparación

1. Cortas las cebollas en juliana y ponerlas en una cacerola y dejás que se pochen
2. Cortar a daditos el pimiento rojo y añadirlo a la. Abuela cuando la cebolla esté transparente
3. Picar el ajo y añadirlo junto al atún
4. Añadirle el huevo cortado a trocitos y el tomate, añadirle sal y azúcar para matar el ácido del tomate
5. Reliarlo todo con cuidado para no deshacer los trozos de atún
6. Dejar enfriar
7. Preparar la masa, entendiéndola bien y colocar la salsa repartiéndolo bien
8. Colocar la segunda masa tapando el preparado
9. Unir los bordes y con la abusa de un tenedor marcar el borde
10. Hacer filigranas de adorno
11. Colocarlo en el horno durante media hora
12. Y listo!!!