









¿CÓMO HACER UNA EMPANADA?

Receta familiar = CASERA

¿Preparados para chuparse los dedos?

INGREDIENTES:

- 1 cebolla grande 
- 1 pimiento rojo 
- 1 diente de ajo 
- Bonito 
- Tomate frito (Mejor si es casero) 
- Pimentón de la Vera (Una pizca) 
- Sal (Una pizca) 
- Masa especial empanadas 

PASOS:

- 1° Trocear bien la cebolla.
- 2° Pochar muy bien la cebolla.
- 3° Trocear pimiento rojo.
- 4° Freir pimiento rojo.
- 5° Triturar tomate frito y pimiento rojo (En la

batidora).

6° Desmenuzar bonito.

7° Mezclar el bonito con la cebolla.

8° Incluir el pimiento triturado con el tomate al bonito con cebolla.

9° Mezclar todo muy bien.

10° Colocar la masa en la bandeja.

11° Poner la mezcla sobre la masa.

12° Poner otra capa de masa encima de la mezcla.

13° Cerrar bien los bordes con un tenedor.

14° Meter al horno a  180° el tiempo necesario (guiarse por el tiempo indicado en el envase de la masa).

DESPUÉS DE TODO...

¡ESTE ES EL RESULTADO!



¡ESPERO QUE OS SALGA TAN RICA COMO A MÍ!

¡BUEN PROVECHO!