

# ¿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:

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

batidora).

6º Desmenuzar bonito.

7º Mezclar el bonito con la cebolla.

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

9º Mezclar todo muy bien.

10º Colocar la masa en la bandeja.

11º Poner la mezcla sobre la masa.

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

13º Cerrar bien los bordes con un tenedor.

14º Meter al horno a ~~180~~º 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 MI!

¡BUEN PROVECHO!