

# Empanada de Atún



**TIEMPO DE ELABORACIÓN: 60 minutos**

**INGREDIENTES (Para 4 personas)**

- 750 gramos de harina.
- 1 vaso de aceite.
- 1 vaso de vino blanco.
- 1 sobre de levadura en polvo.
- 1 cucharadita de pimentón.
- 240 gramos de atún.
- 1 lata pequeña de guisantes.
- 1 lata de 1 kilo de tomate triturado.
- 4 huevos y sal.
- Para la medida se utiliza un vaso de agua.

**ELABORACIÓN:**

Para la masa: En un cuenco se echa el aceite, el vino, el pimentón y la sal, se mueve, y a continuación se añade la harina y la levadura, hasta obtener una masa. Se divide la masa en 2 partes. Una parte se coloca en la bandeja del horno y se estira hasta cubrirla. Se mezclan los ingredientes del relleno y se vierten sobre la masa. Ahora cubrimos con la masa que nos queda, se estira y se sellan los bordes con un tenedor y se pincela con huevo batido. Se mete en el horno durante 20 minutos, a 170°. Para el relleno: Se sofríe el tomate, se agrega el atún, los guisantes y los huevos duros troceados, y le damos una vuelta en la sartén. Este es el relleno de la empanada.

**DIFICULTAD: MEDIA**

**SUGERENCIAS:**

Le podemos añadir al relleno cualquier ingrediente.