

# Empanada gallega



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 30min

Tiempo total: 45min , Número de porciones: **10**

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/empanada-gallega>

## Preparación

Enmantecar una fuente redonda y cubrir con un disco de masa de tarta. Pelar y cortar las cebollas, el Morrón y los dientes de ajo. Cocinar en el aceite de oliva sin que se doren. Una vez rehogados, condimentar con sal, pimienta y el pimentón. Dejar entibiar y colocar la mitad de la preparación dentro de la masa preparada, distribuir encima el atún y cubrir con el resto de cebolla. Cubrir con el otro disco de la masa, unir en los extremos formando un repulgue. Pincelar con huevo, aceite o leche, pinchar ligeramente la superficie y cocinar en horno caliente durante 30 minutos o hasta que la masa esté cocida. Disfrute!



## Ingredientes

- 3 Cebollas
- 1/2 Pimiento rojo
- 2 diente/s Ajo
- 3 cucharada/s Aceite de oliva
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta
- 2 lata/s Atún al natural
- 1 cantidad mínima Pimentón molido
- 1 paquete/s Tapa para tarta (dos hojas)

## Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Pescados y frutos de mar, Comida para todos los días, Rápida, Familia, Una cocinera experta, Plato Principal