|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| D:\VirtualDJ\Documentos Raul\BELLVER\bELLVER NEGRO.jpg | BELLVER ASESORIA | CULINARIA |
| **FICHA TECNICA** | https://t2.rg.ltmcdn.com/es/images/6/9/6/img_empanadillas_de_atun_al_horno_60696_600.jpg |

|  |  |
| --- | --- |
| Raciones: 12 empanadillas de 50 gr , ( Mini empanadillas | **RECETA** : ***EMPANADILLAS DE ATUN Y TOMATE.*** |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| INGREDIENTES | | | | |
| CANTIDAD | MERCADERIAS |  | CANTIDAD | MERCADERIAS | |
|  | MASA |  | RELLENO | |
| 130 ml | Agua ( ½ agua + ½ vino blanco) | 2 latas | Atún en aceite girasol | |
| 130 ml | Aceite oliva suave | 1 uni | Huevo duro | |
| 330 gr | Harina Floja | 150 gr | Tomate frito , de brick | |
| c/s | Sal fina | 1 huevo | Para pintar empanadillas. | |

|  |  |
| --- | --- |
| ELABORACION | |
| ORDEN | DE LA MASA | |
| Calentar | El agua con el aceite y la sal. | |
| Tamizar | La harina en un bol . | |
| Escaldar | La harina con los líquidos calientes y remover hasta formar una masa | |
| Reposar | 15’ en frigorifico | |
|  | PARA EL RELLENO | |
| Cocer | El huevo con agua y sal. ( durante 10’ desde que empieza a hervir el agua) | |
| Escurrir | Las latas de atún e introducir en un bol pequeño . | |
| Agregar | El tomate frito , se puede introducir más o menos cantidad a gusto. | |
| Refrescar | Y pelar el huevo . Cortar de forma irregular y mezclar con el atún y el tomate. | |
|  |  | |
| Porcionar | La masa al peso deseado y estirar sobre dos papeles de horno . | |
| Cortar | Con un cortapastas y rellenar en el centro , pintar bordes con huevo y cerrar | |
| Pintar | con huevoy cocer aA 180ºC hasta que dore la masa. | |

|  |
| --- |
| OBSERVACIONES |
| Se pueden rellenar de lo que queramos , Espinacas , Boloñesa o hacer combinaciones . |