



Empanada

Recette de Marta

Ingrédients

- 5 boîtes de thon
- 1 demi oignon
- 2 pâtes brisées
- pimientos del piquillo coupés (poivrons)
- pimentón (paprika)
- 1 œuf

Préparation

- Étaler 1 pâte brisée pour la base
- Dans une poêle faire revenir les oignons avec de l'huile d'olive, puis ajouter du pimentón (paprika)
- Mélanger le thon, les oignons et les pimientos
- Déposer le mélange sur la pâte brisée puis couvrir avec la 2ème pâte
- Plier les bords pour les unir; garder un petit morceau pour faire la décoration de l'empanada
- Percer avec une fourchette toute l'empanada
- Peindre avec l'œuf et décorer l'empanada à votre goût
- Faire cuire au four à 180 degrés entre 15 et 20 minutes
- Bonne dégustation !

Ustensiles

- Plaque de four
- Poêle
- Fourchette
- Pinceau