



Nivel de dificultad: Media
Nivel Calórico: Nivel calórico medio
Precio Aproximado: 5 - 10 €

Ingredientes

1
masa de hojaldre de empanada (2 láminas)
1
Cebolla
40 g
aceite de oliva (3 cucharadas)
1 g
sal (1/4 cucharadita)
1/2
pimiento verde
1/2
pimiento rojo
200 g
tomate frito
2
huevos (duros)
40 g
aceite de oliva (3 cucharadas)
400 g
carne picada de ternera
2 g
sal (1/2 cucharadita)
2 g
pimienta negra (1/2 cucharadita)
1 g
oregano (1/4 cucharadita)
1 g
pimientón dulce (1/4 cucharadita)
1

huevo (batido)

Instrucciones

1. Si usas masa de hojaldre congelado, descongélalo a temperatura ambiente unos 15 - 20 minutos.
2. Pela y pica una cebolla.
3. Calienta 3 cucharadas de aceite de oliva en una sartén grande y echa la cebolla. Añade un poco de sal y pocha fuego lento durante 7 - 8 minutos.
4. Pica el pimiento rojo y el pimiento verde y échalos a la sartén. Cocina durante 10 minutos a fuego lento hasta que la verdura quede un poco blanda.
5. Pon la cebolla y los pimientos en un bol, añade el tomate frito y reserva.
6. Pela y pica 4 dientes de ajo.
7. En una sartén diferente, calienta 3 cucharadas de aceite de oliva, añade los ajos picados y pocha a fuego lento durante 1 - 2 minutos.
8. Añade la carne picada de ternera, un poco de sal y una pizca de pimienta negra, orégano y pimentón dulce. Cocina a fuego medio durante 5 - 7 minutos.
9. Pon la carne en el bol junto a la cebolla, pimientos y tomate frito.
10. Pela y pica los huevos duros, añádelos al bol y mezcla bien.
11. Desenrolla una lámina de la masa de hojaldre para empanada sobre un papel de hornear. Coloca la mezcla dejando libre uno o 2 dedos en cada borde.
12. Desenrolla la otra lámina de masa de empanada y ponla encima cubriendo la mezcla. Dobra la lámina inferior sobre la superior y sella los bordes haciendo presión.
13. Bate un huevo y con la ayuda de un pincel pinta la lámina superior de la empanada.
14. Haz algunos pequeños agujeros pinchando suavemente la empanada con la ayuda de un tenedor.
15. Precalienta el horno a 150°C y hornea durante 35 - 40 minutos hasta que quede de color dorado.
16. Deja enfriar, sirve y disfruta de tu receta de empanada de atún o bonito. Ver más [recetas de tapas](#) [1].

URL de origen: <https://thespanishcuisine.com/es/recetas/empanada-de-carne>

Enlaces

[1] <https://thespanishcuisine.com/es/recetas/tapas-caseras>