

EMPANADA DE BONITO

Ingredientes:

Para la masa :

- 1 cucharadita de sal
- 375 gr de harina
- 1 cucharadita de pimentón
- 10 cucharadas de aceite
- 10 cucharadas de agua

Para el relleno :

- 1/5 cebolla
- Pimiento rojo
- Tomate
- 2latas de bonito



Modo de hacerlo:

1. Mezclar en un bol la harina , la sal y el pimentón.
2. Calentar el aceite y añadir a la mezcla.
3. Añadir el agua templada y amasar bien.
4. Partir la masa por la mitad . Estirar una mitad sobre la fuente del horno y colocar sobre ella el relleno.
5. Tapar con la otra mitad de la masa . Juntar bien todos los bordes.
6. Finalmente meter al horno precalentado durante 30 minutos .

On egin!