



EMPANADAS DE ATÚN

Ingredientes:

- 2 cucharadas de aceite
- 3 cucharadas de cebolla, picada
- 1 diente de ajo, picado
- 1 jitomate, cortado en cubos sin semillas
- 1 lata de atún en agua, escurrido (130 gr)
- 2 cucharadas de chile chipotle molido
- Sal y pimienta, al gusto
- 500 g de pasta hojaldre
- 1 paquete de queso crema (190 gr)
- 1 huevo batido
- c/s de ajonjolí

Horno precalentado a 180° C.

Procedimiento:

1. Calienta el aceite y fríe la cebolla, el ajo, el jitomate, el atún y el chile. Retira del fuego, sazona y reserva hasta que se enfríe.
2. Con la ayuda de un rodillo, extiende la pasta hojaldre sobre una mesa ligeramente enharinada, hasta obtener un grosor de 1 cm.
3. Corta círculos de pasta hojaldre para las empanadas, coloca un poco de relleno sobre cada círculo y un poco de queso crema. Sella perfectamente colocando huevo batido en las orillas.
4. Colócalas en una charola para horno y barniza las empanadas con el huevo batido, espolvorea con ajonjolí. Hornea por 30 minutos o hasta que la pasta esté dorada y cocida. Retira del horno y ofrece.

Tiempo de preparación:	20 minutos
Tiempo de Horneado:	30 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	12