



INGREDIENTES:

- 2 láminas de hojaldre
- 3 huevos duros
- 3 ó 4 latas de aceite

Para pisto de verduras:

- 130 gramos de pimiento rojo a cuadraditos de 2 ó 3 centímetros
- 130 gramos de pimiento verde de freír a cuadraditos de 2 ó 3 centímetros

- 150 gramos de cebolla, troceada pequeña
- 1 calabacín pequeño, verde oscuro, lavado y a cuadraditos pequeños
- 3 tomates maduros muy picaditos
- aceite
- 1 cucharadita de sal
- pimienta negra en polvo (opcional)

Colorear:

- 1 huevo batido para pintar la empanada.



ELABORACIÓN:

1. Cocer los huevos y reservar, lavar y trocear el calabacín a cuadraditos, e ir reservando todo en un bol grande, hacer lo mismo con la cebolla, y seguidamente los pimientos y poner a pochar todo en una sartén, con un poco de aceite de oliva, añadir la sal y la pimienta negra, cuando las verduras están medio freír, añadir el tomate y terminar de freír todo, procurando que no se queme nada, todo pochado, muy suave.
2. Escurrir en un colador el exceso de líquido (yo guardo ese jugo para añadir a un guiso o un arroz. Sacar y reservar.
3. Extender en una bandeja de horno forrado de papel vegetal, la lámina de hojaldre (pincharla con un tenedor) y colocar por encima todo el pisto escurrido, dejando un margen por todo alrededor de unos 3 centímetros, sobre él, colocar el atún a trocitos muy escurrido, seguidamente, colocar el huevo duro troceado más bien pequeño. Continuar tapando el relleno, con la otra capa de hojaldre, y cerrar sellando los bordes unidos de las dos láminas presionándolos con un tenedor, o haciéndole un cordoncillo por todo alrededor, y una vez cerrada, pintarla con un huevo batido, con la ayuda de una brochita destinada a tal menester, y pincharla toda con un tenedor.
4. Precalentar el horno a 220 grados, 10 minutos antes de meter la empanada (yo suelo poner un recipiente con agua en otra, bajo la que irá la empanada, para darle humedad y que todas las masas queden más jugosas debido a ese vapor del agua).
5. Poner calor arriba y abajo, unos 25 ó 30 minutos (dependiendo como siempre, de la potencia de nuestro horno) y no abrir el horno durante la cocción para que no se baje el hojaldre, estará lista cuando la veamos doradita. Apagar el horno y abrirlo solo un poco, y dejarlo así hasta que haya perdido el calor.
6. Después sacar, y poner sobre una rejilla de horno, para que se enfríe igual por arriba y por debajo. No cortar hasta que se haya enfriado.

EMPANADA DE HOJALDRE CON PISTO, ATÚN Y HUEVO DURO (Tradicional)

Lista y maravillosa de rica.

Esta empanada la vi en el estupendo Bloc de La Cocina de Lila, y me encantó. Está divina.

