Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



PLATOS PRINCIPALES

Empanada de pisto y atún

30min · 6 raciones · 546 kcal

Ingredientes

- **1** huevo
- **2** bases de hojaldre
- Pisto
- **2** huevos cocidos
- **2 latas** de atún al natural
- Orégano

POR RACIÓN

Proteínas	**16 g**
Grasas	**36 g**
Hidratos	**39 g**
Fibra	**3 g**

Elaboración

1. En un bol mezclamos el pisto, los huevos cocidos picaditos, las patitas de atún y el orégano, mezclamos todo y reservamos.
2. Desenrollamos una base de hojaldre, vertimos todo el contenido sin llegar a los bordes.
3. Desenrollamos la otra base de hojaldre, colocamos encima de la otra ya con el relleno, cerramos los bordes con un tenedor, y con el mismo la pinchamos por encima.
4. Batimos el huevo, pincelamos la empanada, llevamos al horno a 180 grados durante 25-30 min. hasta que esté dorada.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas
cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya