Empanadillas de atÃºn



Subida por antonio el 01/03/2010
Etiquetas: Pescados, Primeros, Tmx

INGREDIENTES

500 g. de Harina
30 g. de Mantequilla
50 g. de Aceite
1 Huevo
150 g. de Agua
Para el relleno
1/2 Cebolla grande
3 Ã³ 4 Cucharadas de Tomate triturado
3 Latas de atÃºn
1 Huevo duro
Perejil
Aceite
Sal
1 Pizca de AzÃºcar

PREPARACIÓN

Masa:
Ponga el aceite en el vaso, y programe 2 minutos a 100ÂºC, en velocidad 2. Agregue el resto de los ingredientes y programe 20 segundos, en velocidad 6. Sacar, formar una bola y dejar reposar unos minutos. Luego, estirar la masa muy finita con el rodillo. Cortar en circulos, con ayuda de un cortapastas.
Relleno:
Trocee el huevo duro 5 segundos, en velocidad 3 y 1/2. Saque y reserve. Vierta la media cebolla y pique 8 segundos en velocidad 4. AÃ±ada el aceite. Programe 10 minutos a 100ÂºC, en velocidad 1 y 1/2. A continuaciÃ³n, vierta el tomate y una pizca de azÃºcar y programe 15 minutos a 100ÂºC, en velocidad 1 y 1/2. Cuando falten 2 minutos para finalizar el tiempo, agregar por el bocal, el huevo picado y el atÃºn y perejil. Sacar, rectificar de sal y si queda mucho aceite, verter en un colador limpio y escurrir. Rellenar la masa de las empanadillas con esta pasta. Cerrarlas con un tenedor, y pintarlas con huevo batido. Hornear a 180ÂºC, hasta que la pasta estÃ© cocida, unos 20 minutos (segÃºn el horno).