



Empanada de atún con champiñones

Sin huevo ni leche

Ingredientes

2 paquetes de masa de hojaldre "sin trazas"
30 gr harina
3 o 4 latas de atún en aceite de oliva
1 lata aceitunas negras deshuesadas
200 gr tomate frito casero
1 bandeja de champiñones
½ cebolla
3 dientes de ajo
Orégano
Pimenta y sal



Elaboración

1. Dejamos descongelar la masa de hojaldre en la nevera desde el día anterior.
2. A la hora de hacer la empanada se extiende la masa sin desplegar con rodillo sobre una mesa lisa "empapada" de harina para que no se pegue.
3. Colocamos 2 terceras partes del total de la masa, en una bandeja para horno protegida con papel vegetal, de modo que asome como dos o tres dedos por cada lado. Le practicamos unos agujerillos con un tenedor repartidos por igual, para que no se infle por zonas.
4. Precalentamos el horno 10 minutos a 220 grados centígrados.
5. Mientras tanto, freímos los champiñones con parte del aceite de oliva aprovechado de las latas de atún. Cuando se reduzca todo el líquido soltado por el champiñón se añade la cebolla picada y el ajo para que termine de sofreír todo junto. También el orégano, la sal y la pimienta a la vez que se va añadiendo más aceite de las latas de atún, pero lo justo, según lo vaya pidiendo el sofrito. Si al final sobrara algo de aceite, mucho mejor.
6. Se añaden las aceitunas negras picadas y se deja tostar un poco más.
7. Añadimos el tomate frito casero, reservando un poco para pintar posteriormente la empanada en sustitución del huevo, y dejamos freír unos 5 o 10 minutos más, a fuego lento, para que se mezclen todos los sabores.
8. Vertemos el sofrito (formado por el atún y los vegetales) encima de la masa de hojaldre dentro de la bandeja, y lo repartimos por igual en toda la superficie.
9. Alisamos el tercio de masa que nos quedaba dejándolo justo al tamaño del recipiente, y colocamos esta "sábana" por encima, para sellarlo todo después con lo que sobraba por los lados de la capa de masa inferior. Para ello lo vamos aplastando por los bordes con el tenedor creando una especie de costura.
10. Pintamos toda la superficie de la empanada con el tomate reservado mezclado con un poco de aceite.
11. Finalmente horneamos la empanada a 220 grados durante unos 35 minutos.