



ESCOLA DE CUINA MONTSERRAT SEGUI
C/València, 514 Entlo, 1^a Telèfon: 93 245 92 22
08013 BARCELONA www.cuinamseguí.com

EMPANADILLAS

INGREDIENTES	150 gr. de harina especial sin gluten 1 cda. de levadura en polvo (3 gr.) 1 huevo pequeño (60 gr. neto) 50 gr. de mantequilla Una pizca de sal 1 cda. de agua Aceite de girasol <u>Relleno:</u> 1 huevo, 125 gr. de atún en aceite de oliva 50 gr. de aceitunas, un poco de salsa de tomate
PREPARACIÓN	Tamizar la harina especial sin gluten junto a la levadura en la mesa de trabajo en forma de volcán. Incorporar en el centro el huevo, la mantequilla, una pizca de sal y la cucharada de agua. Trabajar con la ayuda de un tenedor y seguidamente con las manos hasta obtener una masa fina y compacta. Formar una bola y dejar reposar 10 minutos. Estirar con la ayuda de un rodillo y cortar círculos de aprox. 10 cm. de diámetro Disponer una parte de relleno a un lado de cada círculo, mojar los bordes con un poco de agua y cerrar doblando por la mitad apretando bien para que quede bien cerrado y no se abra al freír. Freír en abundante aceite caliente. <u>Relleno:</u> Poner agua en un cazo a hervir y cocer el huevo durante 12 minutos. Dejar enfriar, pelar y picar. Mezclar el huevo con el atún desmigado, las aceitunas picadas y ligar con un poco de salsa de tomate espesa.