



Empanadas de atún

Ingredientes

- 2 tazas de harina de maíz MASECA® Antojitos
- 1½ taza de agua tibia
- 2 latas de atún de 174 gramos (6.14 onzas) sin aceite o agua
- ½ taza cebolla picada
- 1 cucharada de ajo finamente picado
- ½ taza aceite de oliva
- 2 tazas jitomate picado
- 1 cucharada de azúcar
- 3 hojas de laurel
- 1 cucharada perejil picado
- ¼ taza pasitas picadas
- 1/3 taza aceitunas verdes picadas
- ½ cucharadita de orégano seco
- Sal al gusto
- Aceite vegetal para freír

Modo de preparación

1. En una sartén caliente, agrega el aceite de oliva y fríe la cebolla, agrega el ajo, luego el jitomate y deje freír hasta que quede casi seco.
2. Añade el azúcar, laurel, atún, perejil, pasas, aceitunas, orégano y sal
3. Prepara la masa mezclando la harina Maseca Antojitos con el agua hasta obtener una masa homogénea. Divida la masa en 18 bolitas. Coloque en una prensa para tortillas entre dos hojas de plástico y aplasta hasta formar una tortilla muy delgada
4. Coloca al centro 2 cucharadas de relleno. Cierra la tortilla presionando las orillas para cerrar y formar la empanada.
5. En un sartén o cacerola caliente el aceite vegetal y fríe las empanadas hasta que queden ligeramente doradas. Escúrrelas sobre papel absorbente.
6. Sírvelas con la salsa de tu preferencia.

Tips. Puedes hacer esta receta con pescado fresco en lugar de usar atún enlatado.