



EMPANADA DE PISTO

INGREDIENTES:

- Calabacín, pimiento verde, tomate, ajo y cebolla
- Tomate frito
- Huevos
- Masa de hojaldre para empanada
- Aceite de Oliva, vinagre y sal

INDICACIONES:

Preparación del pisto de relleno

- Pelamos, lavamos y cortamos la verdura en dados pequeños.
- Cocemos huevos (unos 20 minutos), los pelamos bajo el agua fría y los cortamos pequeños.
- Ponemos aceite en una sartén y sofreímos las verduras a fuego bajo. Cuando están blandas le incorporamos tomate frito y lo dejamos a fuego bajo.

Preparación de la empanada

- Preparamos el horno a 180º, ponemos papel vegetal en la bandeja y encima una base de hojaldre bien estirada.
- Después ponemos el pisto y lo extendemos. A continuación tapamos con otra hoja de hojaldre y la pintamos con huevo batido.
- Ponemos en el horno la empanada y esperamos hasta que se dore.

