

Será por recetas



Patatas empanadas

Entrantes, Recetas fáciles

 4 Personas

 75 Minutos

 Fácil

 Enviada el 15/10/2012

Ingredientes

- 1 kg de patatas
- 2 cebollas
- 2 tomates maduros
- 1 lata de atún
- 4 dientes de ajo
- Aceite
- Sal

Elaboración

Pelar las patatas y cortarlas en rodajas ni muy gruesas ni muy finas. Pelar los tomates, después de escaldarlos en agua caliente y trocearlos.

En una fuente aceitada, poner la mitad de las patatas en una capa echando un poco de sal encima.

Mientras se calienta el horno, sofreír la cebolla cortada en dados sobre 3 cucharadas de aceite, añadiendo al final los ajos picados y luego los tomates.

Cuando cueza todo unos 5 minutos, desmigalar encima el atún y mezclar todo bien.

Cuando la salsa pierda su agua, echar sobre la capa de patatas el contenido de la sartén, cubrir con otra capa, hecha con el resto de las rodajas de patatas, untar la superficie con aceite, salar otro poquito y meter la fuente en el horno durante 40 minutos más o menos, comprobando antes de apagar que las patatas están hechas. Servir caliente o tibio.



Autor receta de Patatas empanadas

El Cuiner

 Valoración 3/5

 71 Recetas publicadas

 Miembro desde 25/09/2012