



Disfruta Deliciosas

RECETAS

Van Camp's

Inspírate a preparar deliciosos platos con atún

Empanadas Italianas

 25 Minutos  Baja  4 Personas

INGREDIENTES

PARA LA MASA:

- 1 1/8 tazas de harina de maíz amarillo
- 3 tazas de agua
- 1/4 de cucharada de color
- 1/4 de cucharada de sal y pimienta
- 1 cubo de caldo de pollo

PARA EL RELLENO:

- 2 latas de atún Van Camp's en aceite
- 2 cucharadas de albahaca fresca picada
- 100 grs de arroz blanco cocido
- 1 cuacharadita de color en polvo

PARA EL AJÍ:

- 1 tomate verde finamente picado
- 1/2 cebollín finamente picado
- 1/2 ajo finamente picado
- 1 gr de hojas de apio finamente picadas
- 1 cucharadita de ají en polvo
- 1/4 taza de agua
- 1/4 taza de vinagre de frutas

PREPARACIÓN

Chao, hoy prepararemos, empanadas italianas, un excelente pasabocas para disfrutar en familia.

Utiliza la masa que previamente has preparado, si no sabes hacerlo, te invitamos a ver nuestra recetas: masas perfectas, en donde encontrarás todos los secretos para lograr empanadas exquisitas.

En un recipiente, mezclamos atún en aceite Van Camp's, albahaca, arroz blanco cocido y un poco de color para

alegrar los ojos y el relleno. Un ají para acompañar cada empanada. Mezclamos tomate verde, cebollín, ajo y hojas de apio bien picadas, añadimos ají en polvo, vinagre de frutas y un poco de agua.

Ahora solo necesita tiempo de reposo para que los sabores se mezclen. Haciendo cuadros con la masa, agregamos porciones del relleno, doblamos para cerrar y podemos ver una nueva presentación para tus empanadas. Servimos y disfrutamos en familia otra fácil y rica receta Van Camp's. Chao!

Give it 3/5