

Receta Cepesca:

Empanadillas de atún rojo con caramelo:

En plena semana de ICCAT no podíamos dejar escapar una maravillosa receta de atún rojo. Aunque sabemos que el plato estrella es un buen tartar *, os vamos a dejar una receta original haciendo una combinación de salado con dulce, que tan de moda está.

Ingredientes:

- Atún rojo
- Pasta quebrada brisse
- Papel para horno
- Caramelo
- 3 Huevos (2 serán duros y uno para batirlo)
- Aceite de oliva Virgen extra
- Sal
- Pimienta
- Cebolla



Autora: **Carmen Díaz**

Preparación:

En la encimera extendemos la masa brisse y la cortamos en partes para que cada una de las partes sea una empanadilla independiente. Colocamos nuestra bandeja de horno al lado con el papel de horno puesto y colocamos las partes cortadas encima (no cortamos encima del papel para que éste no se rompa).

Pinchamos con cuidado con un tenedor la masa, para que pueda respirar una vez metida en el horno.

Ponemos a hervir los huevos hasta que estén duros (12 minutos desde que el agua esté hirviendo)

Mientras, partimos la cebolla muy finita y reservamos, y picamos el atún rojo muy finito.

En una sartén ponemos aceite de oliva virgen extra, calentamos y echamos la cebolla hasta que se poche. Y en ese momento echamos el atún rojo. Salpimentamos por encima. Lo movemos todo bien, esperamos que se haga un poco. Lo sacamos y reservamos.

Cuando los huevos estén duros, los metemos en agua fría, les quitamos la cáscara y los picamos también.

Unimos en un bol todo nuestro relleno y lo movemos.

Preparamos en cada una de las “obleas” (que hemos preparado) nuestro relleno. Y le añadimos un poquito de caramelo a cada una (pero poco).

Y las cerramos. El truco es usar un tenedor para que quede la forma perfecta de la empanadilla, o ser un poco originales y hacerlas cuadradas.

Ponemos a precalentar el horno a 180°C con calor arriba y abajo.

Batimos un huevo para pintar las empanadillas cerradas.

Pintamos con un pincel de cocina, o con cuidado con una cucharita, la parte de arriba de nuestras empanadillas. Y luego le añadimos también caramelo por encima.

Las metemos en el horno hasta que estén doraditas y crujientes.

Listas para servir frías o calientes.

**Ya os daremos esa receta en uno de nuestros #viernesreceta*

Cepesca es la organización empresarial de ámbito nacional más representativa de la Unión Europea y agrupa a 38 asociaciones de armadores de buques de pesca tanto de bajura como de altura, con más de 750 empresas pesqueras, 861 buques, cerca de 10.000 tripulantes y un tonelaje de arqueo de 225.227 GTs. Entre sus objetivos, la Confederación persigue mejorar la competitividad de las empresas pesqueras, apostar por la formación de las tripulaciones y el relevo generacional, promover el desarrollo de una pesca responsable y sostenible y luchar contra la pesca ilegal. Para conocer más, visita www.cepesca.es