



EMPANADA DE PISTO

INGREDIENTES

- 2 láminas de hojaldre
- 1 bote de pisto
- 2 huevos
- sal, pimienta y orégano

PASOS A SEGUIR

- Calentar el pisto y añadir el huevo hasta que cuaje
 - Condimentar si queremos
 - Poner una lámina de hojaldre y cubrir con el pisto
 - Poner la otra lámina encima y cerrar bien los bordes con un tenedor
 - Pinchar la superficie y pintar con el huevo batido
 - Hornear 20 min a 200º Aire, si tenemos
- *Se le puede añadir atún y un huevo duro

TIEMPO NECESARIO: 5 MIN+ 20 MIN HORNO

MUY FÁCIL FÁCIL RETO

