KIKKOMAN

Empanadillas de atún con tomates secos

Tiempo total **50 Mins.** **25 Mins.** Tiempo de preparación **25 Mins.** Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)
3.072 kJ / 854 Kcal

Grasas: **31,8 g** Proteínas: **42,2 g**
Carbohidratos: **106,5 g**

INGREDIENTES

4 porciones

Para el relleno:

280 g	de atún en aceite de oliva
320 g	de alubias rojas en conserva
240 g	de tomates secos en aceite
4 cucharadas	de perejil picado
4 cucharadas	Kikkoman Salsa picante de Guindilla para Kimchi

Para la masa:

350 g	de harina de espelta clara
120 ml	de agua templada
60 g	de mantequilla ablandada
1	huevo
2 cucharadas	de sésamo negro

Para el dip:

4 cucharadas	Kikkoman Salsa picante de Guindilla para Kimchi
2 cucharadas	de mayonesa
1 cucharadita	de sirope de agave

PREPARACIÓN

Pasos 1

280 g de atún en aceite de oliva - **320 g** de alubias rojas en conserva - **240 g** de tomates secos en aceite - **4 cucharadas** de perejil picado - **4 cucharadas** Kikkoman Salsa picante de Guindilla para Kimchi
Escurra el atún y procéselo con las alubias y los tomates secos hasta lograr una mezcla algo gruesa. Añada el perejil y la Salsa picante de guindilla para Kimchi Kikkoman.

Pasos 2

350 g de harina de espelta clara - **120 ml** de agua templada - **60 g** de mantequilla ablandada
Mezcle la harina, la mantequilla y el agua hasta obtener una masa lisa. Estírela y corte círculos de unos 5 cm de diámetro. Precaliente el horno a 180 °C.

Pasos 3

Coloque una cucharada de relleno sobre cada círculo, dóblelo y presione los bordes para sellarlo.

Pasos 4

1 huevo - **2 cucharadas** de sésamo negro
Coloque las empanadillas en una bandeja de horno forrada con papel vegetal, píntelas con el huevo batido y espolvoree el sésamo por encima. Horneé durante unos 25 minutos a 180 °C.

Pasos 5

4 cucharadas Kikkoman Salsa picante de Guindilla para Kimchi - **2 cucharadas** de mayonesa - **1 cucharadita** de sirope de agave

Mezcle la mayonesa con 2 cucharadas de Salsa picante de guindilla para Kimchi Kikkoman y el sirope de agave. Sirva las empanadillas calientes o frías, acompañadas de más Salsa picante de guindilla para Kimchi Kikkoman y de la mayonesa de kimchi.