

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 de perejil picado

cucharadas

4 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 de sésamo negro

cucharadas

Para el dip:

4 Kikkoman Salsa picante de Guindilla para Kimchi

2 de mayonesa

cucharadas

1 de sirope de agave

cucharadita

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

Escorra 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.