



Empanaditas de balón

Categoría: **Entrada**

¡Mucho sabor para el fin de semana! Disfruta esta botana perfecta para partidos increíbles, con el sabor único de La Costeña®.



Preparación
25 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 2 latas de Atún en agua
- 2 cdas de Mayonesa con chipotle La Costeña®
- 1/2 lata de Ensalada de verduras La Costeña®
- Pimienta al gusto
- 8 pzas de Discos de empanada
- 1 pza de Huevo para barnizar
- 1 cda de Perejil
- Pepino en bastones al gusto
- Zanahoria en bastones al gusto



Preparación

1. Mezclar en un bowl las 2 latas de atún, 2 cucharadas de mayonesa chipotle La Costeña® y ½ lata de ensalada de verduras La Costeña®. Agregar pimienta y perejil.
2. Colocar sobre una charola con papel encerado un disco de empanada y rellenar con 1 ½ cdas de atún.
3. Brochear las orillas con huevo batido para pegar otro disco.
4. Con un cortador de pizza darle forma de balón y con un tenedor cerrar las orillas.
5. Con un cuchillo marcar al centro las líneas del balón.
6. Barnizar por encima y meter a hornear a 190°C por 9 minutos.
7. Acompañar con bastones de pepino y zanahoria. Servir.