



Empanada casera con conservas usisa

Extendemos el hojaldre, freímos cebollas, ajo, pimiento rojo, cuando esté pochado añadimos un huevo duro picadito, 2 latas de melva tejero (usisa) lo rehogamos y le echamos un poquito de salsa de tomate.



Lo extendemos todo en la masa de hojaldre, lo cubrimos con otra masa de hojaldre, y lo introducimos en el horno a 180° como 20 minutos.

