

PANTABAZAS



INGREDIENTES

- 1 CABAZA MEDIANA
- MEDIA CEBOLA
- 1 LATA DE ATÚN
- 1 CULL. DE SALSA DE TOMATE
- 1 OVO
- SAL E ACEITE



PREPARACIÓN

1. COCER A CABAZA 10 MINUTOS EN AUGA FERVENDO.
2. PICAR A CEBOLA MOI FINA E POCHALA EN ACEITE.
3. TROCEAR A CABAZA EN DADIÑOS E BOTALA NA TIXOLA.
4. ENGADIR ATÚN EN LATA.
5. BATIR UN OVO E ENGADILO Á TIXOLA.
6. REMOVER TODO BEN E DEIXALO COCIÑANDO UNS 5 MINUTOS.
7. RECHEAR AS ORLEAS DE EMPANADILLA E PINTALAS CON OVO BATIDO.
8. FORNEALAS A 200° UNS 10-15 MINUTOS.