

# EMPANADILLAS DE GUACAMOLE



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** rosa marcos rom **Recetizador:** anina 1988



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Tapa

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

## Descripción:

Bueno un pica pica . aperitivo es una receta a mi aire como muchas q echo pero no esta mal hay q comerlo al momento pero esta rica

## Ingredientes para 4 personas :

- 1 paquete empanadillas
- 1 aguacate
- 4 medianos de tomates
- 1 mediana de cebolla
- SAL ACEITE DE OLIVA
- 1 huevo

## Preparación:

### Paso 1

**Lo primero ponemos las empanadillas en papel para el horno y le ponemos el huevo untado con un pincel y lo ponemos al horno durante 15 minutos a 200grados Una vez puesto al horno cogemos un bol y añadimos el aguacate, los tomates y la cebolla y lo aliñamos con sal y aceite y hacemos como una crema Sacamos las empanadillas del horno dejamos reposar y empezamos a montar y servimos**