

# EMPANADILLAS DE GAMBAS Y BEREJENA



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

**Creador:** Gorette Gutierrez **Recetizador:** Arantza Torres



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Entrante

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

## Descripción:

Unas deliciosas y ligeras empanadillas, que podeis tener hechas y congeladas y sacarlas solo para freirlas.

## Ingredientes para 4 personas :

- 1 paquete obleas
- 1 cebolla pequeña
- 16 gambas peladas
- 1 berenjena
- sal
- aceite

## Preparación:

### Paso 1

En una sartén poner aceite a calentar y pochar la cebolla picada fino. Cortar la berenjena en dados pequeños y añadir a la cebolla. Cuando todo este pochado, añadimos las gambas y las dejamos 2 minutos antes de apagarlo. Añadimos la sal (Si la ponemos al principio soltara mucha agua tanto la cebolla como la berenjena) Se rellenan las obleas con este preparado. Se doblan y se les da forma y se frien.