Empanadillas de atún

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Zeneida GS **Recetizador:** Azucena Perez F



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 2 personas :

- 16 (1 paquete) de Obleas para empandillas
- 1 Lata de atún en aceite (190 g. aprox.)
- 1 Cebolla mediana
- 1/2 de Pimiento rojo
- 1 Diente de ajo
- 2 Huevos duros
- 1 Huevo batido para pintar la masa
- 100 ml. de Tomate frito
- 10-12 de Aceitunas sin hueso
- Al gusto de Sal
- 1 cdta. de Pimienta negra molida

Preparación:

Paso 1

Pochamos la cebolla, el pimiento rojo y el diente de ajo en una sartén con un poquito de aceite. Agregamos sal y pimienta. Añadimos el tomate frito, y dejamos cocinar a fuego medio unos 15 minutos. Retiramos del fuego. Añadimos el huevo duro picado fino, las aceitunas picadas y el atún desmenuzado. Mezclamos.

Paso 2

Colocamos un poco de la mezcla anterior en el centro de cada oblea de empanadilla. Cerramos la oblea, de forma que quede como una media luna. Con un tenedor vamos marcando en el borde, para que quede mejor cerrada. Pueden hacerse fritas o al horno.

Paso 3

Para hacerlas fritas: las freímos en abundante aceite muy caliente.

Paso 4

Para hacerlas al horno: Las colocamos en una bandeja de horno, pintamos con huevo batido. Llevamos al horno unos 15 minutos a 180ºC, con calor arriba y abajo. Sabremos que están hechas cuando cojan un color dorado.