

**Creador:** karmela



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

## Descripción:

poner en la bandeja de horno papel de cocina,extender 8 obleas y untarlas de huevo batido para que se peguen para el relleno mezclar el atun con los pimientos y aceitunas picaditos y echar el tomate y mezclar bien ,extender encima de las obleas y colocar encima las otras 8 obleas y cerrar .Untar con el huevo y 12 minutos en el horno(previamente caliente) 180 grados

## Ingredientes para 4 personas :

- 1 paquete de obleas( un paquete de obles 16 obleas
- 1 lata de atún,
- 1 lata aceitunas, verdes o negras
- 1 lata pimientos piquillo
- un bote pequeño tomate frito
- -1 Huevo

## Preparación:

### Paso 1

estoy descubriendo las obles ya os ire poniendo mas recetas