empanada de atun obleas la cocinera

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

Creador: karmela **Recetizador:** Patrizia



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 obeas 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