Empanadillas de atun

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

Creador: Daniel Vidal **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



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

El truco de esta receta:
Tambien se pueden hacer fritas , en abundante aceite caliente

Descripción:

Empanadillas caseras , para comerlas con la confianza de que llevan dentro.

Ingredientes para 4 personas :

- 16 Obleas para empanadillas
- 2 Latas atun en aceite
- 1 Cebolla
- 2 Huevos Cocidos
- 1 Lata Aceitunas rellenas
- 1 Lata de pimiento morron
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- Sal
- 2 tomates maduros rallados
- Un huevo batido para pintar el hojaldre

Preparación:

Paso 1

Ponemos los huevos a cocer , 10 minutos despues de que el agua rompa a hervir.Mientras , cortamos la cebolla en brunoise ,y la pochamos en una sarten con el aceite.Cuando este lista , echamos el tomate y una pizca de sal .Sofreimos unos minutos y ponemos en un bol.Picamos los huevos duros en trozos pequeños , picamos las aceitunas en cuartos mas o menos , los pimientos morrones a trocitos(un par) , y lo mezclamos con el sofrito .Añadimos a la mezcla las latas de atun , y revolvemos todo el conjunto hasta que este todo integrado.Extendemos las obleas sobre el marmol , dejando el papel separador que lleban debajo de cada una , y las vamos rellenendo con la masa de relleno , cuidando no llenarlas demasiado , para poder cerrarlas bien y que no se rompan.Pintamos los bordes con el huevo batido , y cerramos presionando con las puntas de un tenedor sobre el borde , para que quede bien sellado.Las pintamos con huevo para dar brillo , y colocamos en la bandeja de horno , cada una con su papel , a 180º unos 8 o 10 minutos.Hasta que veamos que estan doradas y brillantes.