

# Empanadillas de atun y huevo



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

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** Moskar Mendez



**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

## Descripción:

Estas empanadillas gustan tanto que desaparecen en poco tiempo!

## Ingredientes para 5 personas :

- 1 Cebolla
- 1 pimiento verde y otro rojo
- 2 o 3 de tomates
- 2 huevos duros
- 2 latas de atun
- 200gr de Harina
- 1 huevo
- 5 cucharada de aceite
- 1 limón o naranja
- al gusto de sal

## Preparación:

### Paso 1

**Relleno:** Se prepara el relleno: la cebolla a trocitos, pimiento verde o rojo, los 3 tomates triturados y se fríe el pimiento en una sartén con aceite y cuando esté a medias, se pone la cebolla. Y cuando esté la cebolla, se añade el tomate y se acaba de freír. Cuando esté, se aparta. Y después se añaden los dos huevos duros troceados y el atún.

### Paso 2

**Para preparar la pasta:** Se pone harina hasta llenar a un plato hondo, se añade 1 huevo, un poco de aceite, y un limón o naranja exprimida y sal. Se amasa la masa y se estira y con un vaso voy haciendo empanadillas (se va estirando la masa)

### **Paso 3**

*Se rellena cada empanadilla con el relleno y se cierra la empanadilla con un tenedor de horma. Para calentarlas, se puede hacer al horno, pintando las empanadillas con un huevo, precalentado a 220 °C. También se pueden hacer fritas, no hace falta pintarlas.*