

Creador: Claudia Sánchez **Recetizador:** Jose Saez



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Entrante

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Humedecer los bordes de las obleas y cerrarlas apretando con un tenedor para que no se abran.

Descripción:

Puedes preparar una buena cantidad congelarlas.

Ingredientes para 4 personas :

- 12 Obleas para empanadillas
- 1 lata de Atún
- 3 Huevos Cocidos
- 4 Tomates maduros
- 2 Pimientos Verdes
- 2 Cebollas
- Aceite de Oliva
- 1 Huevo
- Harina
- Sal

Preparación:

Paso 1

Cortamos las cebollas y los pimientos en juliana y los pochamos en una sartén con aceite a fuego lento. Cuando estén pochados agregamos los tomates rallados, sazonamos y cocinamos a fuego lento. Al final de la cocción añadimos el atún desmigado y los huevos cocidos rallados.

Paso 2

Enharinamos la superficie de trabajo y disponemos sobre ella las obleas de empanadilla.

Paso 3

Distribuimos el sofrito en las obleas, las cerramos bien y las pintamos con huevo batido.

Paso 4

Finalmente, las colocamos en la bandeja del horno y las horneamos a 140° hasta que adquieran un tono dorado.