

**Creador:** Claudia Sánchez **Recetizador:** mamen j



**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.***