

EMPANADILLAS DE ATÚN Y TOMATE



INGREDIENTES:



**3 LATAS DE
ATUN**



**TOMATE
FRITO**



OBLEAS



**1 HUEVO
BATIDO**



**2 HUEVOS
COCIDOS**



**CEBOLLA
FRITA**

ELABORACIÓN:

1. Pelar los huevos.
2. Escurrir el aceite de las latas de atún.
3. En un bol, mezclamos la cebolla ya frita, los huevos en trocitos, el atún y el tomate.
4. Rellenamos las obleas con una cucharita, la mezcla anterior.
5. Cerramos las obleas con ayuda de un tenedor, presionando para que queden bien prensadas.
6. Ponemos papel de horno sobre una llanda, vamos colocando las empanadillas y las pintamos con ayuda de un pincel, con el huevo batido.
7. Las introducimos en el horno a 170 grados (arriba y abajo) hasta que se doren.