

Empanadillas de atún

por Lola



Información

Dificultad: Fácil

Comensales: 6

Precio: Baja

Tipo de plato: Tapas y pinchos

Ingrediente principal: Pescado

Temporada: Todo el año

Técnica: Horno

País: España

Ingredientes

1 paquete de obleas para empanadillas (La Cocinera)
1 bote de tomates enteros crudos
1 cebolla grande
1 lata de atún en aceite
2 huevos
Aceite
Azúcar

Preparación

- Cocer 1 de los huevos.
- Pochar la cebolla cortada a cuadritos en un par de cucharadas de aceite. Añadir el tomate picado con el jugo de la lata, sofriendo a fuego lento hasta que desaparezca el caldo. Si fuera necesario, para evitar la acidez, añadir una cucharadita colmada de azúcar mientras se fríe.
- Mezclar con el atún y el huevo cocido troceado. Repartir sobre el centro de las obleas el relleno.
- Mojar el borde de las obleas con un poco de agua y doblar presionado el borde con un tenedor y pintar con el huevo batido.
- Ponerlas en una bandeja especial para hornear y meter al horno, precalentado a 180° C.
- Cuando estén cocidas por abajo, gratinar para que queden doraditas

<http://www.recetasyvinos.com/receta/1259145/empanadillas-de-atun/>