

Empanadillas con atún



Autor:

Down Cáceres

Tiempo: 40 minutos

Para: 4 personas



Preparación

1. Echar agua en la cacerola y poner al fuego hasta que hierva.
2. Añadir 2 huevos y cocer durante 12 minutos.
3. Pelar y cortar los huevos.
4. Echar los huevos en un plato hondo.
5. Añadir 3 latas de atún.
6. Incorporar tomate frito y mezclar.
7. Rellenar las empanadillas.
8. Cerrar las empanadillas y Marcar con el tenedor.
9. Poner el papel de horno en la bandeja de horno. Y Colocar las empanadillas.
10. Batir 1 huevo.
11. Untar las empanadillas de huevo con el pincel.
12. Meter la bandeja al horno a 180º durante 15 minutos.

Ingredientes:

- » 16 obleas
- » 3 latas de atún
- » Tomate frito
- » 3 huevos

Ingredientes

16 Obleas



2 - 3 Latas de atún



1 Caja de Tomate Frito



3 Huevos



Utensilios

1 Cacerola



1 Cuchillo



1 Tenedor



1 Tabla de Cortar



1 Pincel de Cocina



2 Platos hondos



1 Papel de Horno



1 Bandeja de Horno



🍴 Preparación con imágenes

①



Echar agua en la cacerola y poner al fuego hasta que hierva.

②



Añadir 2 huevos y cocer durante 12 minutos.

③



Pelar y cortar los huevos.

④



Echar los huevos en un plato hondo.

⑤



Añadir 3 latas de atún.

⑥



Incorporar tomate frito y mezclar.

⑦



Rellenar las empanadillas.

⑧



Cerrar las empanadillas y marcar con un tenedor.

⑨



Poner en la bandeja papel de horno y Colocar las empanadillas.

⑩



Batir 1 huevo.



Untar las empanadillas de huevo con el pincel.



Meter la bandeja al horno a 180° durante 15 minutos.