



# EMPANADILLAS DE ATÚN, HUEVO Y TOMATE FRITO



## INGREDIENTES:

- Obleas de hojaldre, para empanadillas.
- Atún al natural o en aceite de oliva.
- Huevo.
- Tomate frito.



## INDICACIONES:

- Primero cocemos los huevos.
- Colocamos la oblea de hojaldre para empanadillas sobre la mesa o encimera.
- Ponemos la mezcla de atún, tomate frito y huevo cocido.
- Cogemos otra oblea de hojaldre y cerramos con los dedos o un tenedor aplastando flojito.
- Por otro lado, sacamos la bandeja del horno y le ponemos papel vegetal. Colocamos las empanadillas. A continuación batimos huevo y con un pincel las barnizamos.
- Metemos la bandeja en el horno, habiendo encendido antes.
- Esperamos a que se doren.
- 
- \*Consejo: Debemos tener mucho cuidado al sacar la bandeja del horno para no quemarnos.

