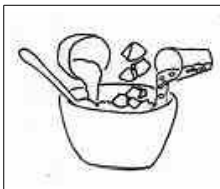
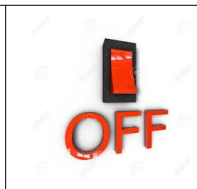
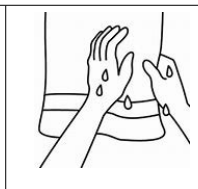
Empanadillas

16	4 latas de atún	4 huevos	1 pimiente rojo	1 pimiente verde
1 cebolla	50 g de tomate frito	sal	2 huevos para dorar	1

					
Anadir	Apagar	Escurrir	Mezclar	Cerrar / Sellar	Untar

Cómo hacer empanadillas de atún

1. Poner a fuego lento la cebolla y los pimientos cortados muy pequeños (si lo cortamos grande se notará mucho en la empanadilla.)
2. Poner sal y lo dejar a fuego lento durante unos 20 minutos.
3. Añadir el tomate frito.
4. Apagar el fuego y dejar enfriar unos minutos
5. Añadir las latas de atún.
6. Escurrir así tendremos un relleno más compacto.
7. Por otra parte cocer los huevos durante unos 10 minutos en agua. Retirar y reservar
8. Añadir el huevo cortado al relleno y mezclar bien.
9. Ahora es momento de rellenar las empanadillas. Estirar la oblea y poner una pequeña porción de relleno, cerrar la empanadilla y sellar con un poco de huevo batido y un tenedor para cerrarlas del todo. (cerrar y sellar las empanadas)
10. Poner en una bandeja de horno, untar de huevo por encima y las hornear a 180º hasta que se doren.
11. Retirar, dejar enfriar y a comer.