

Receta de Empanadillas Caseras de Bonito y Huevo

05 Nov 2019



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una receta muy fácil de preparar y que podéis poner como aperitivo e incluso de segundo plato, unas **Empanadillas Caseras de Bonito y Huevo**, quedan muy ricas y gustarán a toda la familia.

Ingredientes

- Obleas para empanadillas (uno o dos paquetes)
- Huevos cocidos (uno o dos)
- Atún en aceite (una o dos latitas)
- Tomate frito (un brik pequeño)
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. En un bol poner el tomate frito, el atún escurrido y los huevos bien picaditos, mezclar bien todo
2. Extender las obleas sobre una superficie lisa, separándolas
3. Con una cuchara pequeña poner un poco de la mezcla en el centro de cada oblea
4. Doblarlas por la mitad y aplastar los bordes con un tenedor para que queden bien sellados
5. Freír las empanadillas en abundante aceite bien caliente hasta que queden doraditas
6. Acompañar de una ensalada y....buen provecho!!!