

## Receta de Empanadillas Rellenas al Horno

13 Jun 2017



Buenos días a tod@s, para hoy tenemos una nueva receta de nuestra amiga **Elena Fernández**, se trata de unas **Empanadillas rellenas al Horno**, nos cuenta que quedan muy ricas y que son más sanas porque van hechas al horno y así tienen menos grasa, seguro que nos encantarán.

### Ingredientes

- Obleas para empanadillas grandes (un paquete)
- Huevos cocidos (dos)
- Tomate frito (un brik)
- Atún en aceite (dos o tres latas)

### Modo de Preparación

1. Extender las obleas sobre la encimera
  2. En un bol mezclar el atún escurrido, los huevos cocidos, cortados en trocitos
  3. Añadir el tomate frito y mezclar bien todo
  4. Rellenar cada una de las obleas con la mezcla preparada con ayuda de un cucharilla y cerrarlas aplastando bien los bordes
  5. Precalentar el horno a 180º/190º
  6. Colocar las empanadillas en la bandeja del horno y meterlas dentro, dejar hasta que estén doraditas y a vuestro gusto
  7. Servir a continuación y...buen provecho!!!
-