Empanadillas de atun y huevo

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo

Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Estas empanadillas gustan tanto que desaparecen en poco tiempo!

Ingredientes para 5 personas :

- 1 Cebolla
- 1 pimiento verde y otro rojo
- 2 o 3 de tomates
- 2 huevos duros
- 2 latas de atun
- 200gr de Harina
- 1 huevo
- 5 cucharada de aceite
- 1 limón o naranja
- al gusto de sal

Preparación:

Paso 1

Relleno: Se prepara el relleno: la cebolla a trocitos, pimiento verde o rojo, los 3 tomates triturados y se fríe el pimiento en una sartén con aceite y cuando esté a medias, se pone la cebolla. Y cuando esté la cebolla, se añade el tomate y se acaba de freir. Cuando esté, se aparta. Y después se añaden los dos huevos duros troceados y el atún.

Paso 2

Para preparar la pasta: Se pone harina hasta llenar a un plato hondo, se añade 1 huevo, un poco de aceite, y un limón o naranja exprimida y sal. Se amasa la masa y se estira y con un vaso voy haciendo empanadillas (se va estirando la masa)

Paso 3

Se rellena cada empanadilla con el relleno y se cierra la empanadilla con un tenedor de horma. Para calentarlas, se puede hacer al horno, pintando las empanadillas con un huevo, precalentado a 220 ºC. También se pueden hacer fritas, no hace falta pintarlas.