



# Empanadilla de atún con tomate

**Ingredientes** - Para 4 persona(s)

- 2 Ud. de *Atún en lata*
- 12 Ud. de *Aceituna verde rellena de anchoa*
- 1 Ud. de *Huevo*
- 1/4 Ud. de *Pimiento rojo asado*
- 2 Cucharada(s) de *Salsa de tomate*
- *Aceite de oliva*
- *Obleas para empanadillas*

## Preparación

Paso 1 - Hacer el huevo duro

Ponemos un huevo en un cazo, lo llenamos de agua hasta que cubra el huevo y lo ponemos al fuego. Cuando empiece a hervir lo dejamos 7 o 8 minutos y apagamos el fuego. Enseguida ponemos el cazo debajo del grifo con agua fría para enfriar el huevo. Una vez frío cortamos el huevo a daditos pequeños.

Paso 2 - Relleno de las empanadillas

En una cuenco mezclamos el atún troceado, las aceitunas, el pimiento rojo y el huevo cortados a daditos pequeños. Añadimos la salsa de tomate y un poco de aceite de oliva, y lo mezclamos bien.

Paso 3 - Rellenar las obleas

Extendemos en una superficie plana una oblea. Le añadimos una cucharada (aproximadamente) del relleno que hemos preparado. Mojamos con agua alrededor de la oblea para que luego se pegue bien al cerrarla. Doblamos la oblea por la mitad formando media circunferencia y apretamos un poquito los cantos de la oblea con el dedo. Ahora con un tenedor vamos sellando los límites de toda la oblea.

Paso 4 - Freír las empanadillas

En una sartén con aceite de oliva freiremos las empanadillas asta que queden bien doradas. Las retiramos y las vamos dejando en un plato con un papel de cocina para que saque el exceso de aceite. Y ya tenemos el plato listo, que aproveche!