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 aplastándo 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!!!