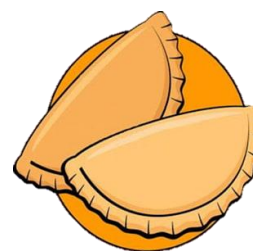
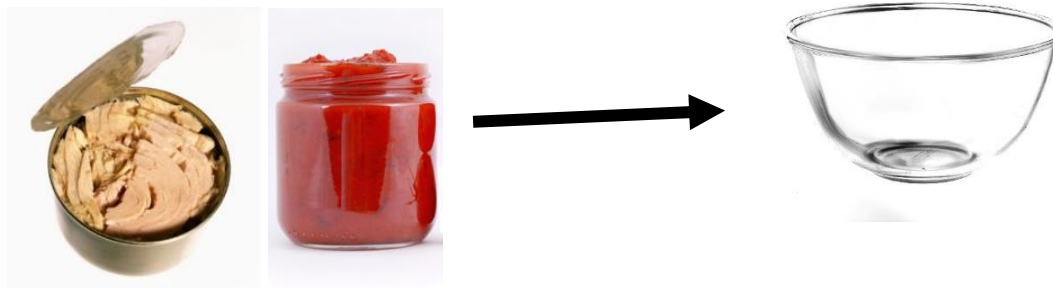


# RECETA EMPANADILLAS

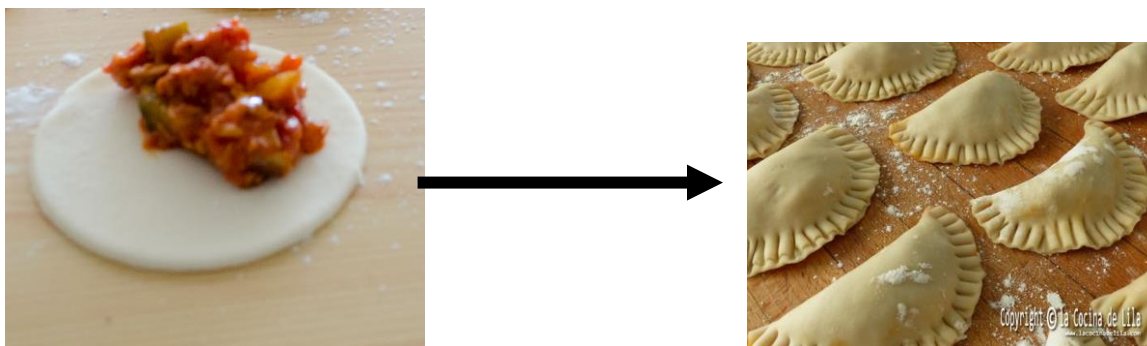


## Elaboración:

1.- En un recipiente amplio mezclamos el atún y el tomate frito.



2.- Con la mezcla anterior rellenamos las obleas de empanadillas, poniendo 1 cucharadas sobre cada una de ellas. Doblamos por la mitad y con ayuda de un tenedor pegamos los bordes



**3.-** Engrasamos la bandeja del horno con unas gotas de aceite, encima colocamos las empanadillas y las horneamos unos 10 - 12 minutos a 180º hasta que estén doradas y ¡listas para comer!

