



EMPANADILLAS



Ingredientes:

- **1/2 HUEVO COCIDO**
- **2 Ó 3 CUCCHARADAS DE SALSA DE TOMATE**
- **2 Ó 3 ACEITUNAS**
- **2 Ó 3 CUCCHARAS DE BONITO O ATÚN**
- **OBLEAS DE MASA PARA EMPADILLAS**

Preparación I:

1. **Cortamos en trocitos el huevo cocido lo colocamos en un recipiente junto con el bonito desmenuzado la salsa de tomate y las aceitunas picadas.**
- 2.- **Colocamos un poco con una cuchara en las obleas para empanadillas**
- 3.- **Doblamos las obleas por la mitad y las cerramos presionando con las puntas del tenedor en el borde -.**
- 4.- **Pintamos con huevo batido las empanadillas y las metemos a hornear con el horno precalentado y el gratinador durante 10 ó 15 minutos (también podemos freirlas en abundante aceite caliente ..)**
- 5.- **listas para comer!!!!!!**