Empanadas de atún y cebolla.



Empanadas de atún y cebolla

Que ricas las empanadas rellenas y además de todas las clases. Pero hoy os traigo una receta de empanadas muy fácil de preparar y sale riquísima. Empanadillas de atún y cebolla. Son muy típicas aquí en Valencia. ¿ Las habéis probado alguna vez?

Es una opción estupenda para meriendas, cenas o incluso si tienes invitados en casa o tienes que llevar algún aperitivo a casa de alguien.

Vamos a utilizar las obleas para empanadillas, asi se

simplifica el trabajo y las tenemos preparadas en unos minutos.

El atún intentad que sea de buena calidad y en aceite de oliva virgen extra. También podéis utilizar bonito o ventresca.

INGREDIENTES: 8 empanadas

– 1 paquete de obleas para empanadillas

– 2 latas de atún en aceite de oliva virgen extra

– 1 cebolla

– 1 huevo.

PREPARACIÓN:

Paso 1:

Cortamos la cebolla en juliana fina. Escurrimos el atún y colocamos en un bol.



Paso 2:

Vamos a pochar a fuego muy lento la cebolla, hasta que esté transparente. Tardaremos unos 20 minutos. Cuando esté lista y se halla enfriado, con el fuego apagado incorporamos el atún desmigado y mezclamos.

Mientras sacamos las obleas a temperatura ambiente y disponemos en un papel de horno.





Paso 3:

En el centro de la oblea ponemos una cucharada de relleno de atún y cebolla. Cubrimos con otra oblea. Y asi con todas. Una vez cubiertas , sellaremos los bordes con las manos. Los enrollamos un poco hacia arriba , tal como aparece en la foto.





Paso 4:

Pincelamos con huevo batido y metemos en el horno precalentado a 180 grados, unos 10 minutos



Empanadillas de atún y cebolla

Una vez doradas , sacamos del horno y listas!

Están buenas también al dia siguiente, asi que podéis preparar empanadas con antelación y disfrutar varios días.



Empanadas de atún y cebolla