

# 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, así 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 así 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 día siguiente, así que podéis preparar empanadas con antelación y disfrutar varios días.



Empanadas de atún y cebolla