

Empanadillas de atún

China imperial Ingredientes

- 16 obleas de empanadillas
- 200 gramos de bonito en aceite
- 200 ml de salsa de tomate casera
- 3 huevos
- Aceite



Elaboración

- Paso 1. Cuece dos de los huevos y pélalos. Cuando estén fríos, pícalos.
- Paso 2. Escurre el bonito y desmígalo. Añade los huevos con cuidado para que no se deshagan. Incorpora la salsa de tomate poco a poco.
- Paso 3. Rellena la masa de empanadillas con el bonito. Séllalas, píntalas con el tercer huevo y hornea 30 minutos a 180 °C.

