Empanadillas de atún con tomate

Ingredientes

Cebolla: 1 Unidad
Botes de bonito en aceite: 2 Unidades
Salsa de tomate:
Obleas de empanada: 15 Unidades
Huevos duros: 3 Unidades

Aceite:
Huevo:
Ajo: 1/2 Diente
Sal:

Preparación de la Receta

- Cortamos la *cebolla* en *brunoise* y junto con el *ajo* picado rehogamos en una sartén con unas gotas de aceite de oliva
- Añadimos al *bonito* que hemos escurrido del aceite (en lata)
- Rehogamos
- Añadimos los huevos duros picados.
- Añadimos el **tomate** frito al gusto y lo ponemos a punto de sal y azúcar.
- Extendemos las obleas sobre la mesa y ponemos una cucharada de farsa (picadillo) en cada una, no mucha cantidad para que no se rompan al hornearla
- Pincelamos con *huevo* y cerramos para que nos se salga el relleno
- Podemos hacerlo con la mano o mas fácil con un tenedor.
- Ponemos las empanadillas sobre un papel sulfurizado (para horno) o directamente en la bandeja con unas gotas de aceite
- Pintamos la superficie de las empanadillas con *huevo* batido y horneamos a 170ª hasta que la superficie de la empanadilla este dorada
- (importante horno precalentado), también podríamos freír en abundante aceite caliente.

Nota

- Si son de *hojaldre*, estiramos la masa de *hojaldre* y hacemos la forma para la empanadilla, las rellenamos y cerramos igual que las anteriores, pero no las freímos en aceite sino que las metemos al horno precalentado a 170º C durante 20 minutos aproximadamente y servimos

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/empanadillas-de-atun-con-tomate