



**Nivel de dificultad:** Fácil  
**Nivel Calórico:** Nivel calórico medio  
**Precio Aproximado:** Menos de 5 €

## Ingredientes

16  
obleas de empanadillas  
300 g  
atún (en aceite de oliva)  
200 ml  
tomate frito  
3  
huevos (duros)  
1  
taza de aceite de girasol

## Instrucciones

1. Pon a cocer los huevos con un poco de sal durante 10 minutos. Escurre el atún en lata.
2. En un bol, mezcla el atún, el tomate frito y los huevos duros una vez pelados y picados.
3. Abre y separa las obleas de empanadillas y ponlas en una superficie plana.
4. Pon una cucharada de mezcla en el centro de cada empanadilla y humedece con agua los bordes de cada oblea.
5. Dobla las empanadillas con la ayuda de un tenedor séllalas.
6. Calienta una taza de aceite de girasol en una sartén y fríe las empanadillas a fuego medio durante 1 - 2 minutos cada lado, hasta que se doren. Retira y pon las empanadillas sobre un papel absorbente.
7. Sirve y disfruta de tu receta de empanadillas de atún. Ver más [recetas de tapas](#) [1].

---

**Enlaces**

[1] <https://thespanishcuisine.com/es/recetas/tapas-caseras%20>