Empanadillas de atún y york con queso

Nombre de la receta

Empanadillas de atún y york con queso

Tiempo

1/2 Horas

Dificultad

Muy sencilla

Personas

4

Alérgenos

Gluten
Huevo
Pescado
Leche

Descripción

Fácil receta de obleas rellenas de atún con tomate y de york y queso

Ingredientes

- 16 obleas
- 2 latas de atún
- 150 gramos de york
- 80 gramos de queso

- 3 cucharadas soperas de tomate frito
- 1 vaso de aceite de oliva

Pasos

1 En primer lugar sacamos nuestras obleas del frigorífico media hora antes de su preparación para que cojan temperatura ambiente.

2 En un plato echamos el atún bien escurrido y las cucharadas de tomate frito y mezclamos. En otro plato cortamos picadito el jamón york y añadimos el queso que nos guste. En este caso he rallado un trozo de queso curado.

3 Ahora pasamos a rellenar nuestras obleas, 8 de atún y 8 de york-queso.

4 En una sartén calentamos el aceite sin que llegue a quemarse y freímos nuestras obleas. Si el aceite está muy caliente se ennegrecen rápido. Las vamos sacando en papel absorbente y ya tenemos listo nuestro sencillo y rápido plato de empanadillas.

Observaciones o consejos

Las podemos acompañar con una ensalada variada.

Autor

Matilde Linares