



EMPANADAS DE ATÚN

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 25 minutos

INGREDIENTES

- 2 latas de atún escurrido
- 2 jitomates picados
- 1 cebolla fileteada
- 1 cucharadita de orégano
- 1 pizca de comino
- 1 huevos batidos
- 400 g de pasta hojaldré o masa para empanadas
- Margarina sin sal La Villita

MODO DE PREPARACIÓN

¡Preparemos unas ricas empanadas de atún!

Con un poco de margarina sin sal La Villita freímos en un sartén la cebolla y el ajo; cuando estén cocidos, incorporamos los jitomates y el atún. Cocinamos todo a fuego bajo hasta que espese. Sazonamos con sal y pimienta y dejamos enfriar.

Ahora extendemos la pasta y cortamos ocho círculos. Los rellenamos con la mezcla de atún y sellamos con el huevo batido; barnizamos cada empanada y las decoramos con el orégano.

Horneamos las empanadas a 200 oC durante 15 minutos o cuando se hayan dorado.
¡Buen provecho!

[f](#) LaVillitaMX [🐦](#) @LaVillita