Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



APERITIVOS / ENTRANTES

Mini empanadas de atún

30min · 6 raciones · 283 kcal

Ingredientes

- **1 paquete** de masa para empanada Buitoni
- Pisto
- **2 latas** de atún al natural
- **2** huevos cocidos contados en daditos pequeños
- **1** huevo

POR RACIÓN

Proteínas	**14 g**
Grasas	**15 g**
Hidratos	**23 g**
Fibra	**2,2 g**

Elaboración

1. Mezclamos el pisto con el atún y el huevo
2. Vamos rellenando las empanadas
3. Las cerramos a pellizquitos y sobre papel de horno las pintamos con el huevo batido
4. Llevamos al horno a 180 grados unos 20-30 min hasta que estén doraditas
5. Servimos y listas para disfrutar

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas

cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya