



| Media



| 65 min.



| 5 raciones



| 2,42 €/ración

## INGREDIENTES

### Relleno:

- 400 g cebolla
- 150 g pimiento de piquillo
- 1 diente de ajo grande
- 500 g carne picada
- 2 huevos duros
- 50 aceitunas fileteadas
- Sal
- Pimienta
- Comino
- Pimentón
- 24 obleas de empanadilla



### Oblea empanadilla:

- 400 g de harina
- 1 cc. sal
- 100g aceite oliva virgen extra
- 200 ml agua tibia

## ALÉRGENOS

CONTIENE  
GLUTEN

HUEVOS

## ELABORACIÓN

### Oblea empanadilla

1. En un bol poner la harina, la sal y la mantequilla, integrar con la mano, agregar el agua, amasar 5 minutos y dejar reposar tapado 20 minutos.
2. Dividir la masa en bolitas de 25-30 g, bolear y estirar dando forma redonda.

## Relleno

1. En una olla pequeña cocer los huevos (10 minutos) retirar del fuego y sumergir en agua bien fría para cortar la cocción, reservar.
2. Pelar y lavar las verduras. Picar el ajo, la cebolla y el pimiento. En una sartén a fuego medio, agregar un poco de aceite y el ajo picado, cebolla, los pimientos de piquillo y sofreír durante unos 5 minutos. Incorporar la carne picada, subir el fuego y sofreír hasta que esté dorada la carne. Salpimentar y condimentar con el pimentón y comino. Retirar.
3. Pelar y picar los huevos y las aceitunas, mezclar con el sofrito de carne.

## Empanadillas

1. Con ayuda de una cuchara sopera ir llenando las obleas de empanadilla y para hacer el repliegue con la ayuda de un tenedor pisar la unión de la tapa ya cerrada.
2. Colocar en una placa de horno antiadherente o aceitar, y hornear 15 minutos a 180°C.

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

por ración	energía 640 Kcal	hidratos de carbono 63 g	azúcares 7 g	Grasas 28 g	grasas saturadas 5 g	Proteínas 32 g	Fibra 5.5 g	Sal 3 g
------------	---------------------	-----------------------------	-----------------	----------------	-------------------------	-------------------	----------------	------------

## NUTRI-SCORE



### ¡EVITA EL DESPERDICIO!

- Aprovecha las sobras que tengas en la nevera: cebolla, pimientos, berenjena...
- Aprovecha el calor del horno para hacer otra receta: un bizcocho, un pescado al horno etc.

## CONSEJOS CONSCIENTES

- Cuando hagas huevo cocido aprovecha el proceso para cocer varios, los tendrás para otros platos, ahorrando tiempo y energía.
- Utiliza las verduras que sean de temporada. ¡Esta es una receta que puedes personalizar a tu gusto!