



EMPANADILLAS DE ATÚN Y QUESO



UTENSILIOS



HORNO



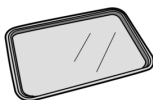
TIJERAS



PAÑO



PAPEL DE HORNO



BANDEJA DE HORNO



INGREDIENTES



OBLEAS



ATÚN



QUESO EN LONCHAS



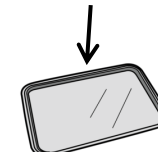
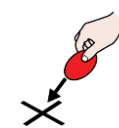
PUERRO



PREPARACIÓN



CORTAR UN TROZO DE PAPEL Y COLOCARLO ENCIMA DE LA BANDEJA DE HORNO



PONER



LAS OBLEAS



ENCIMA DEL PAPEL



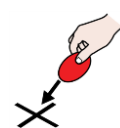
COLOCAR



EL QUESO EN LONCHAS



EN LAS OBLEAS



COLOCAR



EL ATÚN



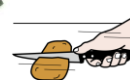
EN LAS OBLEAS



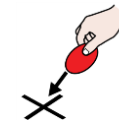
LAVAR



EL PUERRO



PICARLO



Y COLOCARLO EN LAS OBLEAS



CERRAR LAS OBLEAS Y METERLAS AL HORNO CON AYUDA DE UN ADULTO