

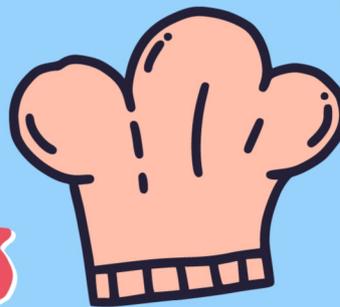
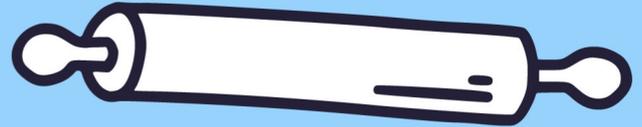
29 de abril



# Empanadillas

## ingredientes

- Empanadilla xaflak
- Okela pikatua: 300 gr
- Kipula erdi
- Piper berde erdi
- Tomate saltsa: 100 ml
- Arrautza 1



## instrucciones

1. Picar la cebolla y el pimiento verde. Después añadimos la carne picada y la freímos. Por ultimo, añadir el tomate.
2. Colocar una pequeña cantidad de relleno encima de la oblea. Y cerrar plegando por la mitad
3. Colócalas sobre una bandeja de horno (con papel) y píntalas con un huevo batido.
4. Hornear a 190° durante 10 minutos.



PARRANDAN  
UDAL LUDOTEKA

Os animamos a que enviéis vuestras fotos o vídeos a [soraluze@ludoteka.eus](mailto:soraluze@ludoteka.eus) o al 688 725 738