

## Empanadillas

- 1 paquete de tapas de empanadillas de las que venden en cualquier supermercado, suelen llevar 16 unidades
- Jamón york
- Queso a elección
- 1 huevo duro
- 6 aceitunas verdes sin hueso



### Preparación

1. Pica muy finito el jamón de york, el queso, 1/2 huevo duro si es para una sola persona y las aceitunas, todo debe quedar en pedacitos muy pequeños.
2. Coloca el relleno que has preparado previamente en el centro de cada una de las tapas de empanadillas sin pasarte en las cantidades porque si no después al doblarlas se romperán.
3. Humedece un poquito el filo de la pasta y dobla aplastando el borde con un tenedor para evitar que se abran.
4. Apóyalas en un papel de hornear e introdúcelas en la bandeja del horno a 200° arriba y abajo durante 10 ó 15 minutos.

Acompañamiento:	Ensalada o algo de verdura con formas divertidas + 2 tostas integrales
Postre:	Fresas con nata
Fibra:	8-10 g.
Tiempo:	Menos de 15 min.
Dinero:	Menos de 5 €.