Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



PLATOS PRINCIPALES

Empanada de jamón y queso

20min · 4 raciones · 677 kcal

Ingredientes

- **1** base de hojaldre (en nuestro caso, redonda)
- **4** lonchas de jamón cocido
- **4** lonchas de queso havarti
- **3**-4 cucharadas de tomate natural triturado
- Orégano
- **1** huevo
- Semillas (pipas de girasol y calabaza)

POR RACIÓN

Proteínas	**49 g**
Grasas	**40 g**
Hidratos	**30 g**
Fibra	**2 g**

Elaboración

1. Desenrollamos la masa de hojaldre, ponemos el tomate, el orégano al gusto, el queso, el jamón cocido y cerramos.
2. Pinchamos por encima un poquito con un tenedor, batimos el huevo, pincelamos la empanada y agregamos las semillas.
3. Llevamos al horno durante 20-25 min.
4. Si vemos que se está dorando por arriba, cubrimos con un trocito de papel albal.
5. Podemos servir caliente o fría.

Hecho con CookNest

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

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