

MARÍA

PLATOS PRINCIPALES

Empanadillas de aprovechamiento

15min 12 raciones

Ingredientes

- Obleas de empanadillas
- Foie
- Rulo de cabra
- Verduras
- Sal
- Pimienta
- Aceite de oliva virgen extra
- Cebolla
- Ajo
- Pimiento
- Guindilla
- Zanahoria
- Calabacín
- Berenjena
- Tomate

Elaboración

1. Ponemos una cazuela con aceite de oliva virgen extra
2. Mientras tanto, ponemos las verduras en la trituradora para hacerlas muy pequeñas
3. Rehogamos las verduras, salpimentamos y reservamos
4. Extendemos las obleas y añadimos 1 cda (no muy grande porque no se cierran) de verduras, 1 trocito de rulo de cabra y 1 trocito de foie
5. Cerramos con cuidado de no romperlas y, con el horno previamente precalentado, horneamos 15 minutos a 180°

RECOMENDACIONES

No pongas mucho relleno porque las empanadillas no se cierran bien.

Hecho con CookNest