MARÍA



PLATOS PRINCIPALES

Empanada terrorífica de Halloween

45min 4 raciones

Ingredientes

- Hojaldre
- Cebolla
- Pimiento verde
- Zanahoria
- Calabacín
- Carne picada
- Salsa de tomate
- Sal
- Pimienta
- Orégano
- Aove

Elaboración

1. Rehogar las verduras en una sartén con aove, sal y pimienta, que previamente se habrán pasado por la trituradora hasta que estén listas
2. Incorporar la carne picada y dorar hasta que cambie de color, y entonces añadir la salsa de tomate y el orégano
3. Dejar unos 20-25 minutos a fuego bajo tapado para que reduzca el agua que pueda tener la salsa de tomate y no moje la base de la empanada
4. Untar aove sobre una fuente de cristal para evitar que se pegue el hojaldre, pinchar la base con un tenedor y añadir la mezcla de la sartén
5. Decorar la parte de arriba del hojaldre con temática de Halloween: unos ojos (con una tapa), la nariz (con una boquilla) y la boca (con el cuchillo), colocados encima de la carne y verdura
6. Hornear con el horno precalentado a 180° durante 15-20 minutos

RECOMENDACIONES

En la fuente, la autora usó butifarra que convirtió en carne picada; se puede rellenar con lo que se quiera.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de MARÍA
cooknest.app/@easyxbusy · Instagram @easyxbusy