

MURIALIDADES

PLATOS PRINCIPALES

Corona de empanada navideña

6 raciones · 302 kcal

Ingredientes

1 masa de empanada rectangular

RELLENO

- Salsa de tomate
- Queso rallado
- Maíz
- Aceitunas
- Pavo en lonchas

PARA PINTAR

- Huevo para pintar
- Mantequilla para pintar

POR RACIÓN

Proteínas	12 g
Grasas	18 g
Hidratos	23 g
Fibra	1,7 g

Elaboración

1. Tomar una masa de empanada rectangular y hacerle los cortes en un lado
2. Untar con salsa de tomate
3. Poner el relleno que más guste: queso rallado, maíz, aceitunas y pavo en lonchas
4. Cerrar y enrollar cada uno de los cortes
5. Pintar con huevo y hornear
6. Una vez hecha la masa, pintar con un poco de mantequilla para darle brillo

RECOMENDACIONES

Hacer los cortes profundos para que la forma quede bien definida
Poner el relleno en el centro dejando los bordes libres para evitar que se salga al cerrarlo
Es importante que la masa se cocine en el horno; si hace falta, darle la vuelta para que se tueste por los dos lados

Hecho con CookNest

Todas las recetas de MURIALIDADES
cooknest.app/@murialidades · Instagram @murialidades