

Recetas SAL Y PIMIENTA🌺

APERITIVOS / ENTRANTES

Variado de empanadillas navideñas

6 raciones 469 kcal

Ingredientes

Masa de empanadillas o masa de obleas (marca Buitoni)

1 huevo

LAS DE MORCILLA

1 trozo de morcilla

1/2 manzana

1 chorreón pequeño de vino dulce

LAS DE QUESO

1 trozo de queso gorgonzola

4 nueces

1 pera pequeña

POR RACIÓN

Proteínas	15 g
Grasas	28 g
Hidratos	39 g
Fibra	3,5 g

Elaboración

PREPARACIÓN

1. Trocear finamente la morcilla, retirándole la piel.
2. Pelar y trocear finamente por otro lado la fruta, la manzana y la pera.
3. En una sartén, poner un poco de aceite con la morcilla y la manzana, remover un par de minutos y añadir un poco de vino dulce.
4. Dejar que se consuma y remover 5 min a fuego medio.
5. En la otra sartén, añadir un poco de aceite con la pera, las nueces y un trocito de queso gorgonzola.
6. Remover unos minutos más a fuego medio.

MONTAJE

7. Cerrar las de morcilla en forma de triángulo, dejando a la vista el centro.
8. Cerrar las de queso doblándolas por la mitad y haciendo la forma con un tenedor.
9. Añadir un poco más de queso a las de queso antes de cerrarlas.

HORNEADO

10 Pintar las empanadillas con un huevo batido y hornear 12-14 min a 170 grados, calor arriba y abajo.

11 Si se doran demasiado, poner calor solo abajo.

RECOMENDACIONES

Es importante no rellenarlas mucho para que no se salgan o se rompan.
Se pueden usar dos sartenes a la vez para ahorrar tiempo.

Hecho con CookNest



Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA
cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta