Recetas SAL Y PIMIENTA🌺



PLATOS PRINCIPALES

Empanada de pollo al curry y setas

30min · 6 raciones · 475 kcal

Ingredientes

- **200 gramos** de filetes de pollo (troceados en daditos)
- **200 ml** de nata líquida o leche evaporada si la quieres más sana
- **2** láminas de masa de empanada
- **250 gramos** de setas variadas
- Aove
- Sal y pimienta molida
- Curry al gusto
- **1** huevo para pintar la empanada

POR RACIÓN

Proteínas	**17 g**
Grasas	**27 g**
Hidratos	**41 g**
Fibra	**2,3 g**

Elaboración

1. Hornear a 180 °C unos 10 minutos solo con calor abajo y otros 15 minutos con calor arriba y abajo

RECOMENDACIONES

Cada horno es un mundo, así que conviene ir mirando hasta que esté bien dorada. Es ideal para llevar a cualquier comida o cena.

Hecho con CookNest

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