Recetas SAL Y PIMIENTA🌺



PLATOS PRINCIPALES

Empanada de bacon, queso e higos

30min · 8 raciones · 520 kcal

Ingredientes

- 2 masas de empanada
- 3 higos
- 8-10 lonchas de bacon
- 8-10 lonchas de queso (también puedes usar queso de cabra)
- Queso parmesano rallado (opcional)
- 1 huevo para pintar (opcional)

POR RACIÓN

Proteínas	18 g
Grasas	35 g
Hidratos	33 g
Fibra	2 g

Elaboración

1. Freír el bacon en la sartén, sin necesidad de aceite porque ya suelta su grasa
2. Poner papel absorbente por ambos lados para que la empanada no suelte líquido
3. Colocar una masa de empanada en una bandeja para horno y añadir las lonchas de bacon
4. Añadir los higos troceados en rodajas y las lonchas de queso
5. Agregar un poco de parmesano rallado
6. Cortar un trozo de masa, cerrar la empanada con los dedos y reservar el trozo para decorar
7. Con ese trozo hacer una bolita y unas tiras como pétalos para formar flores, y pinchar con un tenedor
8. Pintar con huevo batido y hornear unos 25 minutos a 180 grados, calor arriba y abajo

RECOMENDACIONES

Se puede hacer con dátiles en lugar de higos.

Hecho con CookNest

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