Recetas SAL Y PIMIENTA🌺



PLATOS PRINCIPALES

Empanada de piripi

30min · 8 raciones · 622 kcal

Ingredientes

- 2 masas de empanada
- 1/2 kg de filetes de cinta de lomo de cerdo
- 1 paquete de bacon (225 gramos)
- 9 lonchas de queso
- Alioli
- 1 tomate
- 1 huevo para pintar y que se dore la empanada

POR RACIÓN

Proteínas	31 g
Grasas	42 g
Hidratos	30 g
Fibra	1,6 g

Elaboración

1. En una sartén con aceite a fuego medio alto, saltear los filetitos de lomo y el bacon
2. Extender la lámina de empanada y poner en la base una capa de alioli, otra de filetes de lomo, el bacon, tomate en rodajas y queso en lonchas
3. Tapar con la otra placa de empanada y cerrarla poquito a poquito por los bordes
4. Pinchar la empanada con un tenedor, pintar con huevo batido y hornear durante unos 25 minutos a 200º

RECOMENDACIONES

Es importante secar bien todos los ingredientes con un papel absorbente para que la empanada no suelte líquido una vez horneada.

Hecho con CookNest

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