



EMPANADAS DE QUESO PANELA Y CARNE

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 40 minutos

 Botana  Comida

INGREDIENTES

Masa

- 3 tazas de harina de trigo
- ½ cucharadita de sal
- 170 gr de Margarina La Villita sin sal
- 1 huevo
- ½ taza de agua, agregue la cantidad necesaria hasta que la masa quede suave

Relleno

- 6 rebanadas de Queso Panela La Villita
- 300 gr de carne molida
- Sal y Pimienta al gusto

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, les encantará probar nuevas opciones con Queso Panela La Villita y empanadas.

Primero haremos la masa. Mezcla la harina y la sal en un bol, después añade la Margarina La Villita sin sal, el huevo y el agua poco a poco; mezcla hasta que sea una masa suave y forma una bola.

Separa la masa en 2 bolas grandes y aplasta hasta que queden como discos, estira hasta que tengan aproximadamente 1 1/2 cm de grosor. Haz pequeños círculos y ya puedes preparar el relleno.

Para el relleno utilizaremos Queso Panela La Villita y carne molida, la cual puedes preparar a tu gusto, yo la hice con un poco de cilantro sal y pimienta. Coloca en cada uno de los círculos de la masa el queso y la carne, y sella con la ayuda de un tenedor.

Para hornear, precalienta el horno (190C a 205C). Coloca las empanadas en una bandeja previamente engrasada con Margarina La Villita, y hornea durante 20-25 minutos o hasta que las empanadas se vean doradas.

Acompaña con tu salsa preferida y ¡listo! A disfrutar.

 LaVillitaMX  @LaVillita