



EMPANADAS RÁPIDAS

 Porciones: 10  Tiempo de preparación 45 minutos

 Botana  Comida

INGREDIENTES

- 1 paquete de queso manchego La Villita
- 400 gramos de jamón
- 500 gramos de masa hojaldre
- 1 cucharadita de aceite
- 1/2 cebolla
- 1 pimiento morrón
- Sal y pimienta
- 1 huevo batido para barnizar

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, una forma de darle otro sabor a nuestro queso manchego La Villita.

Vamos a prender la lumbre y poner un sartén con aceite. Sofreímos la cebolla y el pimiento marrón. Reservamos.

Tomamos la masa y la estiramos, cortamos en círculos de 10 cm de diámetro. Ahora en cada empanada ponemos una rebanada de queso manchego La Villita, una de jamón y un poco de la cebolla y el pimiento. Ponemos en una bandeja y dejamos enfriar por 20 minutos.

Barnizamos las empanadas con un huevo y un poco de Margarina La Villita y metemos al horno. Esperamos 15 minutos a 180°C.

Acompañen con una salsita, todos querrán comer más de una.

 LaVillitaMX  @LaVillita