

Creador: Hana Mary Marin



Descripción:
empanada hawallana

Tiempo: 1 hora

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Tapa

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Exótica

Coste: Medio

El truco de esta receta:

ponerle la mantequilla a la empanada en trocitos por dentro para q le de mas jugocidad.

Ingredientes para 6 personas :

- 2 paquetes de 1 MASA DE HOJALDRE
- una piña natural
- 2 paquetes de jamoyork
- tres bolsas de queso rallado 3 quesos
- 50 gr. de margarina vegetal.
- una pisquita para espolvorear de canela
- 2 posillos de azucar

Preparación:

Paso 1

se pela la piña, se pica en trocitos y se pone a hervir con el azucar, cuando ya este hervida se deja escurrir y se reserva un poco del caldo en que se cocino. luego se pica el jamon, se enmantequilla una plancha de horno y se le pone harina para que no se quede pegada la masa, se pone una de las masas y se le pone un poco del jugo de la piña, luego se le ponen los ingredientes a esto se le pone encima la otra masa. se le hacen unos pequeños cortecitos y se le pone un poco de huevo batido para darle brillo a la masa se mete al horno precalentado a 180 grados, la empanada se pone en el horno durante 25 minutos o hasta q la masa ya este dorada.