

**Creador:** Silueta Bimbo **Recetizador:** Elena Palacios



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Tapa

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

## Descripción:

Esta receta es muy sencilla y la podemos hacer con los productos que tengamos en la nevera y queramos utilizar para darles salida.

## Ingredientes para 6 personas :

- Pan de molde integral Silueta
- Queso de cabra
- Mermelada de fresa
- Queso de untar Philadelphia
- Jamón Serrano
- Almendras
- Sobrasada
- Queso rallado
- Huevo

## Preparación:

### Paso 1

Cogemos la rebanada de pan Silueta y la aplanamos un poco con ayuda del rodillo, luego con un molde redondo las cortamos para conseguir la forma para hacer nuestras empanadillas.

### Paso 2

Una vez tengamos la base las rellenamos con los ingredientes que más nos guste.

### Paso 3

Las doblamos con cuidado que no se rompan, juntamos los bordes de la rebanada y con un tenedor las sellamos bien para que no se abran.

#### **Paso 4**

**Una vez estén bien selladas las pintamos con huevo batido y las metemos en el horno a 200 grados unos 5 minutos aproximadamente.**