Empanadillas de setas con sésamo

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Recetecum **Recetizador:** Elenahmartin



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Entrante
Tipo de cocina: Vegana
Otros: Cocina Casera
Coste: Muy económico

El truco de esta receta:
También se puede hacer con masa quebrada.

Descripción:

Unas empanadillas para los amantes de las setas

Ingredientes para 4 personas :

- 20-25 de obleas de empanadilla La Cocinera
- 500 g. de setas variadas
- 1 Diente de ajo picado
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cucharadas de Harina
- 1/2 litro de leche
- 1 huevo
- 2 cucharadas de sésamo

Preparación:

Paso 1

Picamos las setas y el ajo. En una cazuela amplia, sofreímos las setas hasta que pierdan toda su agua. Añadimos el ajo hasta que tome color. Agregamos la harina y le damos unas vueltas para que se cocine. Vamos incorporando la leche poco a poco, agitando con unas varillas y dejamos que se cocine a fuego lento, 15 minutos, removiendo de vez en cuando (si nos quedan grumos, la pasamos por la batidora). Rectificamos de sal y dejamos que se enfríe. Rellenamos las obleas con la bechamel de setas, sellando los bordes con las puntas de un tenedor, o utilizamos moldes para rellenar empanadillas (en ferreterías, tiendas de hogar,...). Las pintamos con huevo batido y espolvoreamos con el sésamo.

Paso 2

Introducimos las empanadillas en el horno, unos 10-15 minutos (que queden doradas), con el horno precalentado a 200ºC. Las sacamos y dejamos que se enfríen. Hay que tener en cuenta que el relleno se vuelve más líquido en el horno, por lo que tiende a salirse si los bordes no están bien sellados. Esto no sucede tan

fácilmente si la masa que utilizamos es más gruesa, como es el caso del hojaldre o la masa casera. Si las hacemos con papel de arroz, quedan parecidas a un crepé.