EMPANADILLAS DE GAMBAS Y BEREJENA

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

Creador: Goretti Gutierr **Recetizador:** rosali

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Entrante
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Unas deliciosas y ligeras empanadillas, que podeis tener hechas y congeladas y sacarlas solo para freirlas.

Ingredientes para 4 personas :

- 1 paquete obleas
- 1 cebolla pequeña
- 16 gambas peladas
- 1 berenjena
- sal
- aceite

Preparación:

Paso 1

En una sarten poner aceite a calentar y pochar la cebolla picada fino. Cortar la berenjena en dados pequeños y añadir a la cebolla. Cuando todo este pochado, añadimos las gambas y las dejamos 2 minutos antes de apagarlo. Añadimos la sal (Si la ponemos al principio soltara mucha agua tanto la cebolla como la berenjena) Se rellenan las obleas con este preparado. Se doblan y se les da forma y se frien.