

**Creador:** Mary Díaz **Recetizador:** Isabel Lorenzo



**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Entrante

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Muy económico

## Descripción:

Esta receta es idea de mi marido y me lo preparo para cenar.

## Ingredientes para 2 personas :

- 12 Obleas de empanadillas
- -Carne picada con bacón, ya echa
- Bacón troceado
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- Sal
- Queso curado en cuadraditos
- Chorizo en trozos pequeños
- 1 Huevo

## Preparación:

### Paso 1

**PREPARACIÓN** Se hace la carne picada con el bacón y el ajo en polvo, se deja enfriar. Se colocan 6 obleas en la bandeja de horno. En 4 obleas se echa la carne picada y bacón, se tapan con otras 4 obleas se aplasta un poco con la mano y se cierran con un tenedor. En 2 obleas se echa el queso cortado con el chorizo y se tapa con otras 2 obleas, se cierran. Se bate el huevo y se pintan las empanaditas, se meten al horno hasta que se doren.