DAVINAS SALADAS

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

Creador: Mary Díaz



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 de 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.