

**Creador:** Gladys Tigrera **Recetizador:** Isabel Lorenzo



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**  
secreto

## Descripción:

pañuelos dorados a la naranja.

## Ingredientes para 8 personas :

- 1 masa de hojaldre, 200gs de carne, 1 cebolla median de masa de hojaldre, carne, sal picante, tomate , cebolla , cilantro naranja

## Preparación:

### Paso 1

se corta la carne en daditos super pequeños, mitad del tomate y la cebolla ,se cuece bien la carne con una cucharadita de aceite y un chorrito de leche, luego se le añade el tomate, la sal , la cebolla el zumo de una naranja y se le agrega una gota de picante, el resto del tomate y la cebolla sin cortar para la salsa , mientras se guisa se pone al fuego la naranja ya cortada en hojuela hasta que dore, la carne debe quedar seca por lo que la salsa se le quita y se licua con el tomate y la cebolla entera que se incorporó a la carne,, con el almibar y tiritas de la naranja,, en cuanto a la coccion de los pañuelitos se tiende la masa y se calcula que salgan 8 , que por lo general salen 9 pañuelos , le ponemos un fondo con la naranja luego la carne y cogemos los 4 lados más cortos del pañuelo y apretamos para que no se salga el relleno lo ponemos al horno a 150g. durante 20mtos. buen provecho.