pañuelos dorados a la naranja

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

Creador: Gladys Tigrera **Recetizador:** Rosa Maria Munu



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 cuese 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 cocion 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.