

EMPANADA DE CARNE Y BACON



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

Creador: Mary Díaz **Recetizador:** Cristina Madico



Tiempo: 1h y 15min

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Entrante

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Exótica

Coste: Muy económico

Descripción:

Me encantan las empanadas

Ingredientes para 4 personas :

- 2 Masas brisa,
- carne picada,
- lonchas de bacón,
- jamón de york,
- queso en lonchas,
- 1 huevo,
- harina,
- sal
- leche
- 1 cucharada de orégano
- 1 cucharadita de ajo en polvo

Preparación:

Paso 1

PREPARACIÓN: Se corta en cachos las lonchas de bacón y se van echando en una sartén con un poco de aceite, cuando estén todas cortadas se echa la carne picada se le echa sal y ajo picado, se va removiendo hasta que este todo echo. Se amasa bien una de las masas y se pone en la bandeja de horno encima de un papel de horno, se le pone una lonchas de jamón de york que cuba la masa y encima el queso en lonchas. Cuando este la carne y el bacón echo se echa encima del queso. Se hace una bechamel con la harina y la leche, cuando este echa se echa encima de la carne. Se amasa la otra masa de brisa y se pone encima. Se van cerrando todos los lados, se hace un agujero en el medio y se pincha con un tenedor toda la masa, se unta con el huevo batido y se echa por encima orégano espolvoreado. Se mete al horno a 180° calor arriba y abajo hasta que veáis que esta echa.

