

EMPANADA DE SETAS



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

Creador: Mary Díaz **Recetizador:** Rosa Maria Munu



Tiempo: 1h y 15min

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Entrante

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

NO HABÍA HECHO ANTES UNA EMPANADA DE SETAS, LA HICE PARA AÑO NUEVO Y LA VERDAD ES QUE LES ENCANTO A TODOS. POR LO MENOS HEMOS CAMBIADO UN POCO DE LA TÍPICA DE CARNE.

Ingredientes para 10 personas :

- 1 bote de 500gr de setas
- 2 masas brisa
- leche desnatada
- harina
- 1 huevo
- 2 lonchas de jamón de york
- 6 lonchas de queso
- óregano
- sal
- aceite de oliva

Preparación:

Paso 1

PREPARACIÓN: Se escurren las seta. En una sartén con poco de aceite de oliva se saltean las se las setas con un poco de sal. Mientras se enfrían estiramos una masa brisa, colocamos el jamón de york y encima el queso,

encima echamos las setas. Ahora hacemos un poco de bechamel con una cucharada de harina y un vaso de leche, lo batimos todo en el vaso y lo echamos en la sartén, removemos que no se pegue y cuando este hecha dejamos enfriar 5 minutos. Pasados los 5 minutos lo echamos encima de las setas y tapamos con la otra masa brisa. Cerramos los bordes, hacemos un agujero en el centro y pintamos la empanada con un huevo batido. Cuando este pintada espolvoreamos con orégano y metemos en el horno (que antes hemos puesto a calentar) a 200° calor arriba y abajo hasta que veáis que este doradita. Y lista para comer.