

Creador: karmela **Recetizador:** Maria del Pilar



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

se pican los pimientos, cebolla, ajo, perejil y las aceitunas y se ponen a rehogar cuando este se echa la carne picada que se rehogue todo junto al terminar mezclar el tomate. Seguidamente estiras el hojaldre y pones el relleno colocando en redondo y tapar con la otra lamina untar con huevo y al horno previamente calentado a 180 grados y metesr como 30 minutos

Ingredientes para 4 personas :

- 1 paquete masa de hojaldre
- 1 kg carne picada
- 1 pimiento rojo
- 1 pimiento verde
- - 1 cebolla grande
- 1 bolsa aceitunas sin hueso
- , aceite de oliva y sal.
- 1 huevo para barnizar
- 1 bote de tomate
- aceite de ajo y perejil

Preparación:

Paso 1

si quieres se puede hacer plana tipo empanada