Empanada con puerros.....

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

Creador: Cosmin Iulian C



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Entrante
Tipo de cocina: Vegetariana
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Pasion ,amor, y respeto para los comensales.....

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1 paquete de dos hojas. de Masa de Hojaldre
- 1 kg. de Puerros,
- Sal y Pimienta.
- 1 manojo de perejil picado
- 1 huevo.
- Un buen chorrito de aceite de oliva virgen..

Preparación:

Paso 1

Se corta el puerro en julienne y se sofrie en una sarten con el aceite de oliva virgen hasta que queda bien doradito.Previamente se calienta el horno a 180.Se extiende bien la masa de hojaldre y se pone en una bandeja (yo uso una redonda) y que la masa sobre bien por los laterales,se pone el puerro sobre la masa y se extiende en la bandeja para quedar uniforme,luego se tapa con la masa de ojaldre que ha sobrado por los laterales de la bandeja.Se unta bien la empanada con el huevo batido y se mete al horno hasta que se queda bien doradita.....y voaila´.....que les aproveche.....