

EMPANADILLAS DE GUACAMOLE



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

Creador: rosa marcos rom **Recetizador:** anina 1988



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Tapa

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Bueno un pica pica . aperitivo es una receta a mi aire como muchas q echo pero no esta mal hay q comerlo al momento pero esta rica

Ingredientes para 4 personas :

- 1 paquete empanadillas
- 1 aguacate
- 4 medianos de tomates
- 1 mediana de cebolla
- SAL ACEITE DE OLIVA
- 1 huevo

Preparación:

Paso 1

Lo primero ponemos las empanadillas en papel para el horno y le ponemos el huevo untado con un pincel y lo ponemos al horno durante 15 minutos a 200grados Una vez puesto al horno cogemos un bol y añadimos el aguacate, los tomates y la cebolla y lo aliñamos con sal y aceite y hacemos como una crema Sacamos las empanadillas del horno dejamos reposar y empezamos a montar y servimos