Empanadillas de verdura

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

Creador: Penny **Recetizador:** AnukaValencia



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Aperitivo
Tipo de cocina: Vegana
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1 taza de cafe de Cerveza
- 1 taza de cafe de Aceite
- la que coja de Harina
- Sal
- 1/2 de Pimiento rojo
- 1/2 de Pimiento verde
- 1/2 de Cebolla
- 4 Champiñones
- 1 pastilla de Caldo de verdura
- 1 cucharadita de Curry

Preparación:

Paso 1

Hacer la masa con una taza de café de cerveza, una taza de café de aceite, un pellizco de sal y la harina que coja.

Paso 2

Para el relleno, cortar muy fino pimiento rojo, pimiento verde, cebolla y champiñones. Freír en un poco de aceite añadiendo una pastilla de caldo vegetal y una cucharadita de curry.

Paso 3

Formar las empanadillas y añadir relleno bien escurrido. Horno 20 o 30 minutos.