Empanadillas Silueta

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

Creador: Silueta Bimbo **Recetizador:** Paloma Luque Ro



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Tapa
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Esta receta es muy sencilla y la podemos hacer con los productos que tengamos en la nevera y queramos utilizar para darles salida.

Ingredientes para 6 personas :

- Pan de molde integral Silueta
- Queso de cabra
- Mermelada de fresa
- Queso de untar Philadelphia
- Jamón Serrano
- Almendras
- Sobrasada
- Queso rallado
- Huevo

Preparación:

Paso 1

Cogemos la rebanada de pan Silueta y la aplanamos un poco con ayuda del rodillo, luego con un molde redondo las cortamos para conseguir la forma para hacer nuestras empanadillas.

Paso 2

Una vez tengamos la base las rellenamos con los ingredientes que más nos guste.

Paso 3

Las doblamos con cuidado que no se rompan, juntamos los bordes de la rebanada y con un tenedor las sellamos bien para que no se abran.

Paso 4

Una vez estén bien selladas las pintamos con huevo batido y las metemos en el horno a 200 grados unos 5 minutos aproximadamente.