



Recetas de Cocina

Empanada Paisana

Ingredientes: 4 personas.

1 caja de masa de hojaldre congelada.
100 gr. de bacón en lonchas.
100 gr. de queso de nata en lonchas finas.
100 gr. de queso de Burgos.
3 lonchas de salami.
Aceite.

Preparación:

Descongela la masa, extiéndela con el rodillo y forma 2 círculos, uno de ellos más grande.
En un molde de pizza unta el aceite y coloca sobre él el círculo más grande, pon sobre la masa el bacón, queso de nata, salami y queso de Burgos. Cúbrelo con el segundo círculo.
Dobla el sobrante del círculo mayor hacia arriba. Pincha la empanada y unta la parte superior de la empanada con aceite.
Calienta el horno a 200 °C y mete la empanada en él dejándolo allí durante 40 minutos.

Autor: