

Empanadas de Hongos y Queso

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Aceite De Oliva: 1 Chorrito

Cebolla picada: 1/2

Fecula De Maiz: 1 cda

Crema de leche: 100 cc

Pimienta: c/n

Sal: c/n

Tomillo seco: 1 cda

Cebolla de verdeo: 1 vara

Champiñones: 100 Gramos

Hongos de pino: 50 Gramos

Ajo: 1 Diente

Queso rallado: 50 Gramos

Tapas de empanadas: 12 Unidades

Preparación de la Receta

- En una sartén con aceite de oliva, *saltear* cebolla picada, cebolla de verdeo picada, ajo picado, sal y pimienta hasta transparentar.
- Agregar los champiñones cortados en trozos y **hongos** de pino hidratados y picados.
- Dejar cocinar por unos minutos hasta darle *color* a los champiñones
- Reservar.
- En un bol, mezclar fécula de maíz, *crema* de leche hasta obtener una preparación sin grumos.
- Añadir queso rallado, *tomillo* seco, sal, pimienta y mezclar con el relleno reservado.
- Armar las empanadas con las tapas a temperatura ambiente y cerrar pintando con agua los bordes para unirlos.
- Darle la forma deseada y llevar a horno caliente en placa aceitada hasta cocinar la masa.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/empanadas-de-hongos-y-queso>