Empanadas de Hongos y Vegetales

Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Cúrcuma: c/n
Habas: c/n
Romero: c/n
Tomate: 1 unidad
Girgolas y portobellos: 500 Gramos
Pimentón: c/n
Sal y Pimienta: c/n

Preparación de la Receta

- Cocinar loos **hongos** en una olla con un chorrito de aceite, las *habas* y el *tomate*.
- Agregar las *especias* y reservar
- Con la masa ya descansada hacer bolitas de 5 a 10 gramos y con un palote estirar hasta lograr un disco de empanada, rellenar y cocinar

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