# Empanadas de queso pategras



Tiempo de preparación: 60 Min

## Ingredientes

**Sal**: A gusto
**Huevo batido**: 1 Unidad
**Queso Pategrás rallado**: 500 g
**Pimienta Negra**: A gusto
**Aceite De Oliva**: A gusto
**Nuez Moscada**: A gusto
**Tomillo fresco**: A gusto
**Tapas para empanadas**: 5 Unidades

## Preparación de la Receta

### Para comenzar

- Mezclamos el queso pategras rallado con 1 *huevo* batido
- Condimentamos con sal, aceite de oliva, pimienta negra, *tomillo* fresco y nuez moscada.
- Cortamos cuadrados de 10 x 10 cm de masa de *hojaldre* y rellenamos el centro con la mezcla de queso pategrás
- Pincelamos 2 bordes con agua y cerrar las empanadas formando triángulos.
- Luego, recortamos los bordes con una ruedita cortapasta.
- Llevamos a la parrilla a fuego medio hasta *dorar* de ambos lados cuidando que no se rompan.
- Servimos.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/empanadas-de-queso-pategras**