

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>