Empanadas y palmeritas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Empandas de choclo

Masa para empanadas hojaldradas: 24 Discos

Palmeritas

Manteca: 60 g
Azucar: 200 grs.
Masa para tarta hojaldrada: 2 Discos

Relleno

Cebolla de verdeo: 2 Unidades
Huevo: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Queso Mozzarella: 100 g
Aceite De Oliva: 20 cc
Huevos duros: 3 Unidades
Morrón colorado: 1/2 Unidad
Ciboulette fresco: 1 cda.
Morrón Verde: 1/2 Unidad
Choclo En Grano: 2 Taza
Nuez Moscada: Una pizca

Salsa bechamel

Leche: 400 cc
Manteca: 2 cdas.
Harina: 2 cdas.

Preparación de la Receta

Empanadas de choclo

Salsa bechamel

- Derrita la *manteca* en una sartén de paredes altas
- Incorpore *harina* y cocine revolviendo unos minutos
- Añada la leche hirviendo, poco a poco y bata para conseguir una *crema* con cuerpo

Relleno

- Pele los huevos duros y pique con un tenedor
- Ralle la *mozzarella*.
- Corte los morrones en cubos pequeños
- Pique la *cebolla* de verdeo.
- En una olla con aceite de oliva rehogue la *cebolla* de verdeo, junto con los morrones y reserve.
- En un bowl coloque los granos de *choclo*, *huevo* duro picado, *mozzarella* rallada, los pimientos y la *cebolla* de verdeo.
- Incorpore la salsa bechamel, condimente con sal, pimienta, nuez moscada y mezcle bien.

Armado

- Bata el *huevo*.
- Sobre los discos de empanadas, coloque en el centro porciones del relleno, pinte con agua los bordes y cierre
- Pincele con *huevo* batido y lleve al horno precalentado a 180° hasta *dorar*.

Palmeritas

- Estire la masa para tarta y pincele con *manteca* derretida
- Espolvoree con abundante azúcar y enrolle de ambos extremos hacia el centro
- Corte en rebanadas de 1 cm de espesor y coloque en una placa enmantecada
- Espolvoree con más azúcar y cocine en un horno precalentado a 180° hasta *dorar*
- Deje entibiar y despegue con una espátula
- Deje enfriar sobre una rejilla

Presentación

- Sirva las empanadas y acompañe con las palmeritas como postre.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/empanadas-y-palmeritas