Empanaditas Mediterráneas

Ingredientes

Aceite de oliva virgen extra: c/n
Aguacate: 1 unidad
Brotes variados de lechuga: c/n
Limon: 1 unidad
Menta: c/n
Queso feta: c/n
Sal y Pimienta: c/n
Aceitunas Kalamata: c/n
Albahaca: c/n
Cebolleta: 1 unidad
Masa de maíz precocida: c/n
Perejil: c/n
Rúcula: c/n
Tomates semisecos: c/n

Preparación de la Receta

- Preparar la mezcla de la masa de maíz según las instrucciones del fabricante y dejar reposar.
- Estirar un poco y formar tortitas que pasamos por la *plancha*.

Preparar el rellenos con

- Aceitunas, tomates semisecos, feta, *menta*, *perejil*, *albahaca* y un chorreón de aceite de oliva.
- Rellenar las tortitas formando empanadillas.
- Servir con una ensalada de brotes de *lechuga*, *aguacate*, verde de cebolleta y *rúcula* con sal y pimienta y *aliño* de aceite de oliva y *limón*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/empanaditas-mediterraneas