

Empanaditas Mediterráneas



Ingredientes

Aceite de oliva virgen extra: c/n

Aguacate: 1 unidad

Brotos 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>