

Pasta express

Tiempo de preparación: 25 Min



Ingredientes

Cebolla: 4 Unidades

Crema de leche: 250 gr.

Aceite:

Tapas de empanadas: 24 Unidades

Puré de papas al vacío: 500 gr.

Queso en hebras: 100 gr.

Sal y Pimienta:

Salvia:

Preparación de la Receta

- Para

el relleno

- Picar finamente las cebollas
- *Saltear* con aceite y sal en una
- Sartén hasta que cambien de *color*
- Tapar y dejar cocinar unos minutos más
- Por
- Otra parte, colocar el puré en una olla
- Agregarle aceite, sal y pimienta
- Una
- Vez tibio todo, unir la *cebolla* con el puré de papas
- Tomar
- Cada tapa de empanada y colocar una bolita de relleno en el centro
- Cerrar en
- Dos dándole forma de semi círculo
- *Hervir* en abundante agua y sal
- Colocar
- En una sartén profunda la *crema* con el queso y la salvia
- Una vez lista la
- Pasta, incorporarla a la *crema* y sartenear

