

Pasteles salados

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Masa para empanadas hojaldradas: 24 Discos

Aceite: Cantidad necesaria

Cubierta

Manteca: 80 g

Sal y Pimienta: A gusto

Ciboulette: 1 cda.

Pan Rallado: 100 g

Relleno 1

Queso Gruyere: 150 g

Huevo: 1 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Arvejas cocidas: 50 g

Cebolla: 1 Unidad

Salchichas: 2 Unidades

Crema de leche: 100 cc

Aceite De Oliva: 1 cda.

Relleno 2

Cebolla: 1 Unidad

Huevo: 1 Unidad

Puré de calabaza: 2 Tazas

Queso Mozzarella: 100 g

Granos de choclo cocidos: 1/2 Taza

Ciboulette: 1 cda.

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite De Oliva: 1 cda.

Puerros: 2 Unidades

Preparación de la Receta

Relleno 1

- Ralle el queso gruyere.

- Pele y corte la *cebolla* en cubos pequeños.
- En una sartén con aceite de oliva saltee la *cebolla* y reserve.
- Corte las salchichas en rodajas finas.
- En un bowl mezcle las salchichas, con *cebolla* salteada, las arvejas, queso gruyere rallado, *huevo*, sal, pimienta y *crema* de leche.

Relleno 2

- Pique el *ciboulette*.
- Limpie el *puerro* y corte el bulbo en cubos pequeños.
- Pele y corte la *cebolla* en cubos pequeños.
- En una sartén con aceite de oliva saltee el *puerro* y la *cebolla*
- Reserve.
- Ralle el queso *mozzarella*.
- En un bowl mezcle el puré de *calabaza*, los granos de *choclo*, el *puerro* y la *cebolla* salteada, el queso *mozzarella* rallado, sal, pimienta, *ciboulette*, y el *huevo*

Cubierta

- Pique el *ciboulette*.
- En un bowl mezcle la *manteca* pomada con pan rallado, el *ciboulette* picado, sal y pimienta para conseguir un arenado húmedo, con ayuda de una espátula.

Armado

- Rellene la mitad de las tapas de empanadas con el relleno 1 y la otra mitad con el relleno 2, colocando el relleno en el centro y apretando los bordes con los dedos, de manera que quede el relleno expuesto.
- En una placa para horno, aceitada coloque los pasteles salados y cubra con la cubierta de pan rallado.
- Lleve al horno precalentado a 180°C para *dorar*.

Presentación

- Sirva los pasteles salados calientes o fríos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pasteles-salados>