

Empanadillas de jamón york con verduras

Ingredientes

Para 4 empanadillas

- 8 obleas de masa de empanadilla de 12 cm de diámetro
- 4 lonchas de jamón york
- 4 lonchas de queso de cabra
- 1 calabacín
- 1 huevo
- Hojas de berros o canónigos
- semillas de amapola



Preparación (10 minutos aproximadamente)

Precalentamos el horno a 180° por arriba y por abajo.

Lavamos y pelamos el calabacín y con el pelador sacamos varias láminas muy finas. Con la ayuda de un aro o cortador cortamos en círculos el jamón york y el queso. Es importante que los círculos sean 2 o tres centímetros más pequeños que las obleas de masa.

Colocamos una oblea sobre la mesa, encima centrado ponemos un círculo de jamón york, otro de queso, y por último las láminas de calabacín.

Batimos el huevo y pintamos la parte exterior de la oblea para después colocar la otra oblea encima y apretamos con los dedos, o con un tenedor para que el relleno quede bien sellado. Si queremos, podemos decorar con un repulgue como las empanadillas caseras de siempre o dejarlo así asegurándonos que quede la empanadilla bien cerrada.

Terminamos pintando con el huevo batido la parte de arriba de la empanadilla y espolvoreamos con semillas de amapola. Las metemos en el horno, encima de un papel sulfurizado y cocinamos unos 5 minutos hasta que queden bien doradas. ¡Y listo!

¡A comer!

Tenemos muchas más recetas para vosotros

Descúbrelas en www.chefpepo.com