

Empanada de salmón y queso



Nombre de la receta

Empanada de salmón y queso

Tiempo

40 Minutos

Dificultad

Muy sencilla

Personas

4

Alérgenos



Gluten



Huevo



Pescado



Leche

Descripción

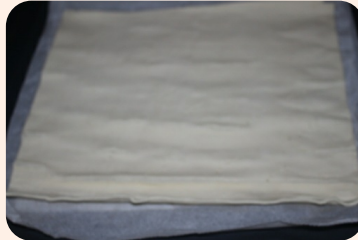
Sencilla empanada de hojaldre rellena de salmón ahumado y queso.

Ingredientes

- 1 lámina de masa de hojaldre
- 200 gramos de salmón ahumado
- 6 lonchas de queso
- 1 huevo

Pasos

1 En primer lugar, extendemos la masa de hojaldre sobre el mismo papel en el que viene envuelta y la cortamos por la mitad. Colocamos una mitad de hojaldre con su papel en la bandeja de horno.



2 Con un tenedor, pinchamos un poquito la base y colocamos las lonchas de salmón ahumado dejando un centímetro sin cubrir por los bordes.



3 A continuación colocamos las lonchas de queso bien distribuidas.



4 Ahora batimos un huevo y con una brocha, pintamos los bordes que hemos dejado libres.



5 Posteriormente, ponemos la otra mitad de hojaldre por encima y con un tenedor, hacemos marcas en los bordes presionando. Al igual que volvemos a pinchar un poquito por arriba. Con el mismo huevo, extendemos sobre toda la superficie con la brocha.



6 Metemos en el horno precalentado a 200°C y esperamos a que se dore el hojaldre (unos 15 minutos). Ya tenemos lista nuestra sencilla pero apetitosa empanada.

Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

Autor

Matilde Linares