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.

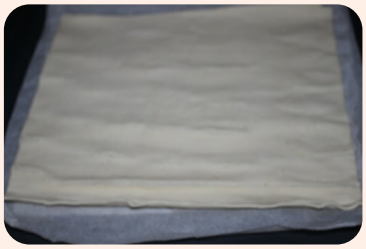
Ingredientes

- 1 lámina de masa de hojaldre

- 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 200ºC 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