



Empanadillas de puerro y quesos

Receta para 15 empanadillas

INGREDIENTES

- | | |
|---|---|
| ☐ 50 gramos Queso Grana Padano | ☐ 4 cucharadas soperas Aceite |
| ☐ 20 gramos Queso de Cabra | ☐ 1 cucharadita Sal |
| ☐ 40 gramos Queso Gouda | ☐ 1 cucharadita Pimienta negra |
| ☐ 50 gramos Queso Semicurado | ☐ 1 unidad Huevo |
| ☐ 120 gramos Puerro | ☐ 15 bases Masa empanadillas |
-

PREPARACIÓN

1. Para comenzar nuestras empanadillas de puerro y quesos, limpiamos el puerro quitándole la primera capa exterior y con un poco de agua. Cortamos el puerro a trozos pequeños, luego esos trozos por la mitad hasta que quede picadito y pequeño. Reservamos.
2. Seguidamente, cortamos los 4 diferentes quesos a trocitos pequeños también. Reservamos.
3. Ponemos el aceite en la sartén y dejamos que se caliente. Le añadimos el puerro picado, la sal y la pimienta. Dejamos que se rehogue entre unos 10-15 minutos.
4. En este punto apagamos el fuego. Añadimos los quesos poco a poco y vamos mezclando con el puerro. Quedará perfecta para ir separando y añadiendo la mezcla encima la masa de las empanadillas.
5. Precalentamos el horno a 180 grados. Mientras, repartimos la masa de las empanadillas encima de

papel de horno.

6. En cada masa redonda añadimos media cucharada puerros y queso ya preparados. (La cantidad de relleno depende de vuestro gusto pero es IMPORTANTE que la empanadilla quede bien cerrada).
7. Cerramos las empanadillas con ayuda de un tenedor.
8. Batimos el huevo y, con la ayuda de un pincel de cocina, lo pintamos por encima para que nos quede bien doradita la empanadilla.
9. Introducimos las empanadillas en el horno y las dejamos 15 minutos a 180 grados (o hasta que cojan color). Esperamos y ¡listo!