COCINANDOPORLAVIDA
Recetas paso a paso

Ver receta en la web



Empanadillas de puerro y quesos

Receta para 15 empanadillas

Preparación: 25 min
Total: 1 h
Dificultad: Fácil

INGREDIENTES

- [ ] 50 gramos Queso Grana Padano
- [ ] 20 gramos Queso de Cabra
- [ ] 40 gramos Queso Gouda
- [ ] 50 gramos Queso Semicurado
- [ ] 120 gramos Puerro
- [ ] 4 cucharadas soperas Aceite
- [ ] 1 cucharadita Sal
- [ ] 1 cucharadita Pimienta negra
- [ ] 1 unidad Huevo
- [ ] 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 separándo y añadiéndo 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!