

Empanada de Calabacín y Queso

Ca la Meiga



Necesitamos....

- 2 Láminas de Hojaldre.
- 100 gr. de Queso Rallado.
- 1 Calabacín Grande.
- Aceite de oliva
- 3 Huevos.
- Pimienta Blanca Molida.
- Sal.

Paso 1

Lavamos, pelamos y rallamos el Calabacín. Reservamos mientras colocamos una sartén al fuego con un poquito de Aceite de Oliva. Una vez este caliente incorporamos el Calabacín reservado, salamos y pochamos a fuego lento unos 10 minutos hasta que comience a dorarse.

Paso 2

Mientras en otro bol mezclamos bien los Huevos y reservamos un poquito para pintar luego el hojaldre. Añadimos al Calabacín el queso y los huevos que acabamos de batir.

Paso 3

El Queso se fundirá y los Huevos quedaran como revueltos. Rectificar de Sal e incorporar la Pimienta Blanca Molida al gusto. Dejamos enfriar y reservamos hasta montar la Empanada. Precalentamos el horno con calor arriba y abajo a 180 grados.

Paso 4

Estiramos la Lámina de Hojaldre sobre el papel que trae, sobre otro papel o lamina de hornear y colocamos sobre una bandeja de hornear. Sobre este hojaldre extendemos bien la mezcla reservada, dejando libres los márgenes para luego poder doblar. Colocar encima la otra Lamina de Hojaldre y cerrar la empanada doblando las masas hacia dentro. Pinchar con un tenedor. Pintar con el huevo reservado, meter al horno y hornear durante unos 20 minutos o hasta que este doradita. Queda riquísima y es otra manera diferente de comer calabacín. Si queréis probar! Os sorprenderá...

