

Receta de Empanadillas de Jamón y Queso

29 Mar 2016



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una rica y fácil receta que podéis utilizar como un sencillo entrante o también como plato para una cena, podéis poner el relleno a vuestro gusto pero os diré que así quedan riquísimas estas **Empanadillas con Jamón y Queso**.

Ingredientes

- Obleas para empanadillas grandes (un paquete)
- Jamón de york o paleta
- Queso en lonchas
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Separar las obleas y poner una loncha de queso encima de cada una, solo en la mitad del paquete
2. Encima del queso colocar una loncha de jamón york, paleta o pavo braseado, según vuestro gusto
3. Colocar otra oblea cubriendo el queso y el jamón
4. Con ayuda de un tenedor cerrar todo el borde de las empanadillas
5. En una sartén con abundante aceite bien caliente, freír las empanadillas por ambos lados, con cuidado de que no se hagan mucho
6. Poner a escurrir sobre papel de cocina para quitar el exceso de aceite
7. Servir a continuación y....buen provecho!!!