

Receta de Empanadillas Rellenas De Bechamel

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, comenzamos esta última semana del mes de Agosto, y para hoy lunes un plato facilito de preparar y muy rico de comer.

Ingredientes

- Obleas para empanadillas
- Bechamel
- Huevos cocidos
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Preparar una bechamel a vuestro gusto, procurando que quede espesa como para croquetas
 2. Añadir los huevos duros picados, mezclar bien con la masa y dejar enfriar
 3. Rellenar las obleas con la bechamel, cerrar los bordes aplastándolos con un tenedor
 4. Freír en aceite de oliva bien caliente hasta que queden doraditas
 5. Poner a escurrir sobre papel de cocina
 6. Servir calientes y acompañadas de una ensalada y...buen provecho!!!
-