

Empanada Paris

Tipo de plato: Entrantes · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Pastelero

INGREDIENTES

0	
	Aceite oliva
	Sal
100 gr	Queso emmental — rallado
	Pimienta negra
2 lamina/s	Hojaldre
1	Manzanas
1	Huevos
100 gr	Champiñones
1	Cebollas
200 gr	Bacon — (cortado en lonchas gruesas)
100 gr	Tomate

ELABORACIÓN

Corta la cebolla en discos finos y rehógala en un poco de aceite, a fuego suave, hasta que esté tierna; escúrrela y resérvala.

Fríe los champiñones cortados en láminas en un poco de aceite; añade el beicon y la manzana cortados en trocitos y rehógalo todo junto unos minutos más; escúrrelo, sazónalo con sal y pimienta y mézclalo con el tomate frito, la cebolla y el queso rallado.

Desenrolla una lámina de pasta de hojaldre y ponla sobre la bandeja del horno; cúbrela con la preparación anterior, sin que llegue al borde, y humedece éste con un poco de agua.

Coloca encima la otra lámina de pasta y une los bordes presionando con los dedos o con un tenedor. Pinta la superficie con huevo batido y cuece la empanada, a horno fuerte, hasta que esté dorada.