

Discos de calabacín y queso

Tipo de plato: Legumbres, Verduras, Arroz · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Maktub

INGREDIENTES

0	
16	Empanadillas — obleas
	Sal
	Aceite oliva — virgen extra
	Jamón York (jamón cocido)
	Huevos — batido
2 dientes	Ajos
1	Cebolletas
1	Calabacines
200 gr	Queso — en lonchas
	Perejil

ELABORACIÓN

Pica los ajos y a cebolleta y ponla a dorar en una sartén con un poco de aceite. Limpia el calabacín, pícalo finamente y añádelo. Cocina todo hasta que quede bien hecho y deja templar. Añade el jamón picado

Extiende las obleas sobre una superficie plana, pon sobre cada una un trozo de queso y un poco de la mezcla y otro trozo de queso.

Unta los bordes con huevo batido, cubre con otra oblea y cierra los bordes presionando con un tenedor.

Fríelas por los dos lados en una sartén con aceite y escúrrelas.

Se pueden hacer al horno, pintándolas de huevo y horneándolas 15 min a 180°.