

Empanada Paris

Tipo de plato: Entrantes | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos

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; cúbreala 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.