

Discos de calabacín y queso

Tipo de plato: Legumbres, Verduras, Arroz | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos | Dificultad:

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°.