



<https://www.mepillasquisando.com>



1237 - EMPANADILLAS DE MAGRO DE CERDO



INGREDIENTES:

Masa de Empanadillas (casera o comprada).
Magro de Cerdo enlatado.
1 Tomate.
1 Cebolla.
1 Pimiento del piquillo.
2 Huevos cocidos.
Sal y Aceite de oliva.

ELABORACIÓN:

Picamos la cebolla muy fina y freímos. Añadimos un poco de tomate rallado. Una vez frito le incorporamos el huevo picado, el magro en trocitos y el pimiento troceado. Salamos y rellenamos las obleas de masa y cerramos mojando con un poco de agua los fillos, presionamos con un tenedor. Podemos freírlas en abundante aceite o poner al horno.

FACEBOOK: Cocina Española Casera