

Receta de Empanadillas de Jamón y Queso al Horno

21 Ago 2017



Buenos días a tod@s, para este lunes nuestra amiga y seguidora **Elena Fernández** nos recomienda este rico plato de **Empanadillas de Jamón y Queso al horno**, nos cuenta que quedan muy ricas y que al hacerlas en el horno sin freírlas pues son más sanas para nuestra dieta, seguro que nos gustarán a tod@s.

Ingredientes

- Obleas para empanadillas (un paquete)
- Jamón de york
- Queso en lonchas o rallado
- Huevos cocidos
- Yema de huevo batido

Modo de Preparación

1. Precalentar el horno a 180º/190º
2. Extender las obleas en la encimera y ponerlas una loncha de jamón encima, si es muy grande ponerla doblada o partida por la mitad
3. Colocar encima del jamón una loncha de queso o queso rallado, a vuestra elección
4. Picar los huevos cocidos y poner unos trocitos en cada empanadilla
5. Doblarlas y con ayuda de un tenedor aplastar bien los bordes
6. Colocar en la bandeja del horno sobre papel de hornear o de aluminio
7. Untar todas las empanadillas con la yema de huevo batida y con ayuda de una brocha o pincel
8. Meter al horno precalentado unos diez minutos hasta que estén doradas y crujientes
9. Servir a continuación y....buen provecho!!