



EMPANADA DE SALMÓN Y QUESO

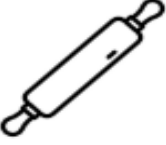
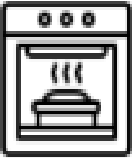
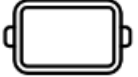


Ingredientes

(Para 4 personas)

		
2 masas de hojaldre	300 gramos de salmón en conserva	200gramos de queso crema

Utensilios

				
Escurridor	Rodillo	Bol	Tenedor y cuchillo	Horno
				
Bandeja				



Elaboración

1. Escurre el salmón con un escurridor.
2. Quitar el agua del salmón.
3. Pon el salmón en un bol.
4. Abre la masa.
5. Estira una masa con un rodillo.
6. Pon el queso encima de la masa.
7. Reparte el salmón por toda la masa.
8. Abre la segunda masa.
9. Pon la segunda masa encima de la primera.
 10. Cierra los bordes con los dedos.
 11. Haz pequeños agujeros con un tenedor.
 12. Pon la empanada en el horno.
 13. Hornea la empanada 20 minutos a 180 °C.
 14. Saca la empanada del horno.
 15. Ponla en una bandeja y deja que se enfríe.
 16. Corta la empanada en trozos.
 17. Sirve la empanada en una bandeja.

"A disfrutar y buen provecho"