

Empanada 5 quesos

Ingredientes:

- 2 Cebollas
- 2 Tarrinas de taquitos de beicon
- 1 Bolsa de queso rallado de mozzarella
- 1 Bolsa de 4 quesos
- 1 Brik de nata de cocinar
- 2 Planchas de hojaldre



Elaboración:



Partir las cebollas en dados pequeñitos y sofreír en una sartén con aceite de oliva, cuando esté blanda añadir el beicon, si es que le vamos a poner

Dejar enfriar un poco y mezclar con la bolsa de mozzarella, después la de 4 quesos y la nata para cocinar.

Extender una de las placas de hojaldre en la bandeja de horno y, con papel de hornear, poner encima la mezcla de quesos ya fría. Cubrir con la otra placa de hojaldre y cerrar los bordes.

Pinchar la empanada con una brocheta y pincelar con huevo batido.



Meter al horno ya precalentado a 180 grados y hornear como 30 minutos.

Nota. Esta empanada está super buena y sabrosa solo con los quesos y la cebolla, aunque la receta original es con los taquitos de beicon. De todas formas está buenísima.

REFERENCIA CURRICULAR



Toñi Morera Sánchez. Aunque cocinar nada tiene que ver con su formación ni con su profesión, es una afición muy importante para ella. La cocina le conecta a la tierra, a lo básico, a lo fundamental, a la vez que le da alas para crear, innovar, experimentar o sencillamente reproducir. Disfruta aprendiendo continuamente, como disfruta jugando/enseñando. Y esto es lo que nos ofrece: comida saludable para hacer, aprender, jugar, degustar y agasajar.

Secciones: **Cocinar**, **Con placer**