

Empanada bacon y dátiles



Ingredientes:

2 Planchas de hojaldre
400 gr. Bacon
300 gr. Queso en lonchas, tipo Havarti
300 gr. Dátiles abiertos y sin hueso
1 Huevo

Elaboración:



Se trabaja y se extiende una de la masa sobre la bandeja de horno cubierta con papel de hornear.

Se coloca un colchón de queso cubriendo bien toda la superficie del hojaldre. Hacemos lo mismo con el bacón cubriendo el queso, y por último ponemos los dátiles abiertos y sin hueso.

Se cubre con la otra plancha del hojaldre y se pinta con huevo batido.

Horneamos unos 30 minutos con el horno ya precalentado a 200º.



Nota: Empanada de hojaldre, muy sencilla, con pocos ingredientes pero los suficientes para hacer de ella un bocado delicioso. Yo la llamo “Empanada Mar” por ser Mar quien me la enseñó.

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**