



EMPANADA DE DÁTILES, BACON Y QUESO

INGREDIENTES

- 2 láminas de hojaldre
- 200 gr de bacon y/o jamón york
- 200 gr de queso en lonchas
- 200 gr de dátiles y/o pasas
- 1 huevo batido

PASOS A SEGUIR

- Poner una lámina de hojaldre e ir poniendo los ingredientes por capas
- Poner la otra lámina encima y cerrar bien los bordes con un tenedor
- Pinchar la superficie y pintar con el huevo batido
- Hornear 20 min a 200º Aire, si tenemos

TIEMPO NECESARIO: 5 MIN + 20 MIN (HORNO)

MUY FÁCIL FÁCIL RETO

