

PLATO DE FONDO

EMPANADAS FRITAS DE QUESO CON PESTO DE ALBAHACA

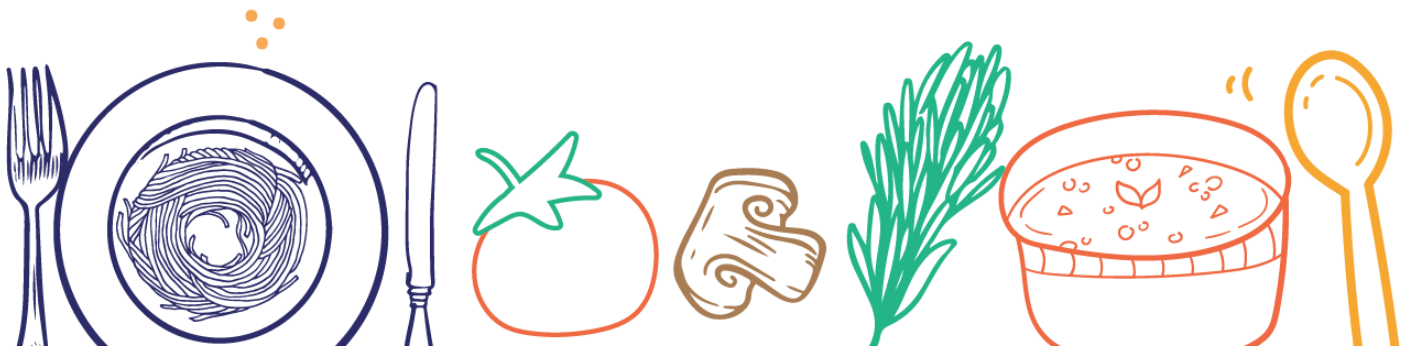


Ingredientes:

- Masas de empanadas para freír
- Queso mozzarella o mantecoso
- 150 g de queso crema
- 3 cucharadas de pesto de albahaca
- 2 cucharadas de cibulette
- Aceite

Preparación

- Extender las masas de empanadas para freír, compradas en el supermercado, sobre la mesa. Cubrir con un generoso trozo de queso mozzarella o mantecoso.
- En un pocillo, mezclar 150 g de queso crema + 3 cucharadas de pesto de albahaca + 2 cucharadas de cibulette picado finamente.
- Salpimentar en caso de ser necesario, pero tener ojo porque los Quesos muchas veces son bastante salados.
- Poner en cada masa, una cucharadita de la mezcla.
- Mojar los bordes de las masas con agua y repujar apretando muy bien para que queden bien cerradas.
- Es importante que no quede aire en el interior para que no exploten cuando se calienten.



- Apretar los bordes con un tenedor para que queden perfectamente selladas
- Freír las empanadas en abundante aceite caliente.
- Es importante que el aceite no esté hirviendo para que se hagan bien por dentro y por fuera.
- Cocinar hasta que estén doradas y disfrutar con azúcar flor o a capela.

