

Empanadas caprese especiales

Date : 1 septiembre, 2015



Ingredientes:

- 2 tazas de harina para empanadas MASECA®
- ½ taza de albahaca picada
- Agua
- 1 taza de tomates sin semillas, en cubitos
- 1 taza de queso mozzarella fresco en cubitos
- 2 cucharadas de pesto
- Aceite vegetal para freír

Preparación:

1. Mezclá la harina MASECA® con la albahaca picada. Agregá agua poco a poco hasta obtener la consistencia deseada.
2. Mezclá en un tazón el tomate, mozzarella y pesto.
3. Prepará bolitas con la masa y con un maja tortillas majá las bolitas entre dos pliegos de plástico.
4. Rellená con el tomate y queso. Sellá como una empanada.
5. Freí en aceite y escurrí en papel toalla. Serví y disfrutá.