

Empanada de queso Manchego Las Terceras y frutos secos



INGREDIENTES

- 300gr. de queso Manchego semicurado DOP Las Terceras
- 2 bases de hojaldre redondas.
- 100gr. de nueces troceadas.
- 100gr. de uvas pasas sin hueso.
- 2 cucharadas de azúcar moreno
- 1 huevo



PREPARACIÓN:

- Extender una de las bases de hojaldre sobre papel de hornear.
- Añadir el queso troceado muy pequeño, las nueces, las pasas y espolvorear con el azúcar.
- Batir el huevo y pintar un poco los bordes del hojaldre para que se adhieran bien.
- Cubrir con la segunda base de hojaldre y apretar con un tenedor el perímetro para sellar las dos capas.
- Pintar la empanada con el huevo restante y hornear a unos 180 grados durante 30 minutos.