

EMPANADA DE *Legumbres y verduras*

🕒 50 minutos

📏 Fácil

👤 6 personas

✓ INGREDIENTES

- Verduras para saltear con champiñones Florette
- Aceite de oliva
- 400 g de guiso de legumbres
- 100 g de tomate triturado
- Orégano
- Sal
- Pimienta
- 2 láminas de masa de empanada
- 1 huevo



Saltea las verduras en una sartén con aceite de oliva.



Una vez rehogadas, **incorpora** el guiso de legumbres, el tomate triturado, un poco de orégano y salpimenta el conjunto. **Cocina** la mezcla durante 5 minutos más.



Engrasa el molde para horno y coloca una lámina de masa de empanada. **Corta** los bordes sobrantes de la masa y **pincha** con un tenedor por toda la superficie.



Vierte el relleno sobre el molde, **tapa** con la otra lámina y **corta** los bordes sobrantes.



Pinta la empanada con huevo batido y **hornea** a 190° C durante 25 minutos.

PRODUCTO DE ESTA RECETA



Verduras para Saltear

