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

1

Saltea las verduras en una sartén con aceite de oliva.

2

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.

3

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.

4

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

5

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

PRODUCTO DE ESTA RECETA

Verduras para **Saltear**