Empanadillas verdiblancas

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Jessica Galeron **Recetizador:** Pury Alvarez Du

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

Descripción:

Una combinacion que sorprende al paladar

Ingredientes para 4 personas :

- 16 Obleas para empanadillas
- 200gr de Espinacas congeladas
- 100gr de Gambas peladas
- 50gr de Surimi
- 50gr de Queso azul

Preparación:

Paso 1

En una sarten con aceite añadir las espinacas descongeladas, las gambas y el surimi y cocinar a fuego medio. Salpimentar y añadir el queso.

Paso 2

Ir añadiendo el relleno a las obleas, colocar otra por encima y con un tenedor unirlas. Freirlas en aceite caliente o tambien puedes hacerlas al horno