



empanadillas de calabacín y queso

Ingredientes (4p)

- 8-10 obleas para empanadillas
- 1 calabacín mediano
- 100 gramos de queso curado o semicurado
- Aceite para freír
- ▶ **Antes de empezar:** Pelar el calabacín y cortarlo en taquitos pequeños para freír. Cortar el queso en cuadraditos pequeños.
- **truco para niños:** puedes añadirle trocitos de pescado sobrante de otra comida rebujado con el calabacín y el queso
- ⇒ **Util necesario:** sartén mediana

Elaboración:

Ponemos una sartén mediana con aceite por la mitad a calentar. Cuando esté bien caliente, freímos el calabacín. Esto nos llevará unos 10 minutos. Lo sacamos bien escurrido y lo mezclamos con los taquitos de queso. Lo estrujamos un poco con un tenedor y veremos como el queso se derrite y se mezcla con el calabacín.

Con esta mezcla ya podemos rellenar las empanadillas. No pongas mucho relleno para evitar que se rompan al cerrarlas. Con el relleno en medio, doblamos la oblea y "sellamos" el filo con los dientes del tenedor, en toda su longitud. Una vez preparadas, podemos freírlas en aceite bien caliente. En unos 3-4 minutos deben estar doraditas y listas para comer.

Receta de empanadillas con verduras, en este caso calabacín, y queso muy fácil y barata, para estos días que corren. Un relleno de empanadilla sano y original. Suele gustar a los niños.

Si necesitas ayuda, tienes a tu disposición a nuestro [cocinero virtual](#). El te ayudará.

[otras recetas de verduras](#)

[más recetas](#)

[recetas rápidas](#)

[breve diccionario de cocina](#)



www.comofreirunhuevo.es