



<https://www.mepillasquisando.com>



## 1170 - SAQUITOS Y EMPANADILLAS DE PUERRO AL HORNO



RECETA POR GENTILEZA DE MI HIJA LELILLAS

### INGREDIENTES:

- 4 Puerros.
- 1 Pimiento rojo.
- ½ Kg. De Carne picada.
- 2 Yogures naturales.
- 1 Cucharadita de Cebolla en polvo.
- 1 Cucharadita de Perejil seco.
- 1 Limón.
- 1 Paquete de masa de Empanadillas

### ELABORACIÓN:

Cocemos los puerros (si son gorditos mejor) pero dejándolos un pelín enterillos, que no se ablanden demasiado. Cuando los sacas, ya fríos, les quitamos con cuidado las primeras capas que serán las más grandes. El resto del puerro lo picamos y lo reservamos. Para hacer el relleno, cortamos el pimiento y lo sofreímos junto a la carne picada y el puerro que reservamos. Hacemos una salsa de yogurt: Echamos el yogurt natural en un bol junto con una cucharadita de cebolla en polvo y otra de perejil seco. Añadimos el jugo de medio limón. Remover y listo. Añadimos la salsa al relleno y rectificamos de sal. Cogemos las capas de puerro y le añadimos el relleno. Las doblamos en triángulo y rellenamos las empanadillas con esta misma masa. Ponemos en una placa de horno y las tenemos hasta que se doren.

<https://www.mepillasquisando.com>