



Pastelitos con hojaldre

Tiempo de preparación: 35 minutos
Porciones: 4

Ingredientes

PractiCarne Zenú 200g
1/2 libra de pasta hojaldrada
2 cdas. de cebolla finamente picada
1 ajo finamente picado
1 taza de champiñones picados
1 huevo batido
Sal y pimienta al gusto
Aceite

Ingredientes Vinagreta:

1 taza de yogurt
2 cdas. de miel de abejas
1 cda. de vinagre
Sal y pimienta al gusto

Preparación

1. Precalienta el horno a 350 °C.
2. Desenrolla el hojaldre.
3. En un poco de aceite sofríe la cebolla, el ajo y los champiñones, adiciona **PractiCarne Zenú** y cocina durante 3 minutos.
4. Parte el hojaldre en cuadros o círculos, pon un poco de **PractiCarne Zenú** en el centro, dobla el hojaldre formando una empanada o pastel. Barniza con el huevo batido, lleva al horno hasta que doren.

Zenú