

Empanadas de pollo y salsa bechamel



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 20min

Tiempo total: 35min , Número de porciones: **12**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/empanadas-de-pollo-y-salsa-bechamel>

Preparación

En una cazuela, derretir la manteca y rehogar la cebolla y el pimiento. Mientras picar el pollo a trocitos pequeños e incorporarlo a las verduras mientras se están salteando,dejar que tome color y salpimentar. Incorporar la salsa bechamel, mezclar y dejar enfriar. Colocar las tapas de empanadas sobre la mesa de trabajo, rellenar el centro, pintar con agua los bordes con la yema de los dedos, cerrar y sellar,como más desee. Pincelar las empanadas con el huevo batido y hornear a 180°C unos 15 minutos. Disfrute! Fuente> <http://blancacotta.blogspot.com.ar/>

Ingredientes

- 12 Tapas para empanadas
- 1 Cebolla picada
- 1 cucharada/s Manteca
- 1-1/2 taza/s Pollo cocido (que haya quedado de alguna otra comida)
- 1 Pimiento rojo picado
- 1 taza/s Salsa Bechamel
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta
- 1 poco Nuez Moscada
- 1 Huevo batido

Categorías

Un día normal, Todo el año, Aves y conejos, Comida para todos los días, Para/con niños, Familia, Una cocinera experta, Visitas, Plato Principal, Appetizer-Entrada

