

# Empanadillas de Cornwallles



## Elementos del invento:

para 8 unidades

- 1 paquete de obleas para tartaletas La cocinera
- 1 cebolla
- 1 patata grande pelada a dados pequeños
- 1 nabo
- 250 gr de carne de ternera picada
- 1/4 cucharadita de nuez moscada
- 1/4 de cucharadita de mostaza en polvo Onena
- sal y pimienta molida

## Elaboración de los elementos:

Picar la cebolla y sofreírla en una sartén junto con la patata y el nabo troceados al mismo tamaño.

Añadir la carne picada. Cuando esté hecha añadir la nuez moscada, la mostaza en polvo, sal y pimienta al gusto. Sofreír a fuego lento durante 30 minutos.

Rellenar las obleas, cerrando en el centro con pliegues pizcando con los dedos.

Hornear a 180° durante 20 minutos o hasta que estén doradas.

Ale, a disfrutar!!!

<http://conlaszarpasenlamasa.cultura-libre.net>