



Empanadillas de salmón, espinacas, queso y Mayonesa Guachinerfe

INGREDIENTES

Obleas de empanadillas para horno	12	uds.
Salmón ahumado	400	g
Espinacas	500	g
Queso tipo crema	150	g
Mayonesa Guachinerfe	100	g
Huevo	1	ud.
Pimienta negra		Al gusto



Mayonesa **Guachinerfe**

PASOS

1. Ponemos a hervir las espinacas y cuando estén cocinadas, las escurrimos muy bien y reservamos en un bol.
2. Cortamos el salmón ahumado en taquitos pequeños y añadimos al bol.
3. Agregamos también el queso tipo crema, la Mayonesa Guachinerfe y la pimienta negra (al gusto). Mezclamos bien hasta conseguir una pasta uniforme.
4. Vamos montando las empanadillas y colocamos en una bandeja para horno.
5. Batimos el huevo y pintamos las empanadillas por encima.
6. Horneamos durante 15 minutos a 200°C.



info@guachinerfe.com

RECUERDA. Puedes enviarnos tus recetas a:

<http://guachinerfe.com/es/content/1-delivery>

