Empanaditas de puerro

Ingredientes:

Para la masa

300 gr de harina	60 ml Aceite de girasol	170ml de agua	1 cucharadita de Sal	1 pizca de Pimienta

Para el relleno

500 gramos de puerros	200 gramos de queso fresco	50 gramos de queso rallado	1 cucharadita de Sal	1 pizca de Pimienta

Ayuda

Mezclar	Cortar	Una sartén

1. Para realizar la masa para las empanadas caseras mezclar en un bol la harina, el aceite, el agua, sal y pimienta.
2. Mezclar todos los ingredientes hasta formar una masa suave y homogénea. Envolver en papel film y dejar reposar por 30 minutos aproximadamente.
3. Mientras descansa la masa para las empanadas de puerro y queso, lavar bien los puerros y cortarlos en rodajas pequeñas.
4. Tomar una sartén, vertir un chorrito de aceite y cocinar el puerro a fuego medio, condimentar con sal y pimienta. Revolver permanentemente para que no se pegue.
5. Cortar el queso fresco en cubos y incorporarlo al puerro, junto al queso rallado.
6. Mezclar todos los ingredientes y apagar el fuego para que el queso fresco no se funda totalmente. De esta manera nos quedará el relleno para las empanadas argentinas. Reservar.

7. Por otro lado, estirar la masa sobre la mesada y cortar las tapas para las empanadas de puerro y queso.
8. Colocar una cucharada del relleno de puerros y queso sobre cada tapa de empanada.
9. Formar las empanadas. En este caso, las hicimos tipo "sobre" pero si lo prefieres le puedes dar forma de medialuna. Colocar las mismas en una fuente para horno y cocinar a fuego fuerte.
10. Una vez que las empanadas se hayan dorado, retirarlas y las servirlas bien calientes. No dejen de hacer estas deliciosas empanadas de puerro y queso. Con respecto a la masa, es un poco más de trabajo pero vale la pena. ¡¡Anímense!! No se van a arrepentir y la familia se lo agradecerá.