



# EMPANADAS DE QUESO



## TIEMPO DE PREPARACIÓN

30 minutos



## INFORMACIÓN DE LA RECETA

12 porciones

### INGREDIENTES

12 círculos de masa para empanadas

6 oz. de queso provolone (rallado)

6 oz. de queso fresco (rallado)

2 cebollas verdes picadas finamente

½ cucharadita de sal

2-3 tazas de aceite para freír

### INSTRUCCIONES

Mezclar los quesos rallados, la cebolla y sal. Colocar 1 oz. de la mezcla de quesos en el centro de cada círculo de masa para empanadas. Doblar el círculo por la mitad, convirtiéndolo en un medio círculo y encerrando el queso dentro de la masa. Sellar los bordes de la masa apretando con los dedos o con un tenedor asegurándose que el relleno este seguro dentro de la empanada. Freír las empanadas en aceite caliente a 350 grados F volteándolas hasta que los dos lados estén dorados. Retirarlas del aceite y colocarlas sobre papel toalla hasta que se enfríen. Para una versión baja en grasa, cubrir las empanadas con un baño de huevo y hornearlas a 400 grados F por 20 minutos.