



Empanadillas de pollo

Sin huevo ni leche



Ingredientes

1 Masa o base de pizza
1 lámina de Masa de hojaldre
Pimiento verde
1 Cebolla
Tomate
2 dientes de Ajo
Perejil
Pimentón dulce
Pollo muy picadito

Elaboración

1. Hacemos un sofrito de: pimiento verde, cebolla, tomate, ajo, perejil, pimentón dulce y pollo muy picadito.
2. De base ponemos la base de pizza, (de las congeladas que vienen 3 o 4), cortada por la mitad.
3. La rellenamos con el sofrito.
4. Por encima la cubrimos con otro semicírculo de masa de hojaldre, y unimos las dos masas rizando los bordes para así cerrar cada empanadilla.
5. Las horneamos a 220 grados durante unos 35 minutos.