

Receta Sabrosa de Empanadas Usando las Sobras del día de Acción de Gracias

Ingredientes:

Salsa de arándanos
Puré de papa
Relleno
Pavo
Aderezo (gravy)
Agua
Huevo
Masa de tarta*

* Haga más masa de tarta de la que usaría en una tarta.

Refrigere hasta después de la cena de Acción de Gracias.

Extienda la masa de tarta sobre una superficie enharinada o use papel pergamino.

Use un cortador de galletas como plantilla para cortar la masa en 10-12 rectángulos.

Ponga a un lado la mitad de los rectángulos, se utilizarán como la parte superior.

En 5-6 de los rectángulos, coloque una cucharada de salsa de arándano, puré de papa y relleno y aplánelos con una cuchara.

Cubralo con unos pequeños trozos de pavo.

Usando los rectángulos que separó, colóquelos encima y use un tenedor para presionar los bordes de la masa.

Haga algunos agujeros en la parte superior de cada empanada para que se ventile.

En un tazón, bata un huevo y una cucharadita de agua.

Cepille la parte superior de las empanadas con esta mezcla.

Hornee a 350 grados durante aproximadamente media hora o hasta que estén doradas.

Cuando esté listo para comer, cubra con el aderezo (gravy) sobrante.

Visite RecyclingSimplified.com para aprender consejos sobre que se recicla.

Recycling *Simplified*

