

## Empananda de queso

### Ingredientes:

- 1+1/2 planchas de hojaldre congelado.
- 100 gramos de queso Roquefort.
- 200 gramos de requesón o queso de Burgos.
- 1 vaso de vino de nata líquida espesa.
- 2 huevos.
- Sal y pimienta.

### Preparación:

Hay que sacar del congelador las planchas de hojaldre (como una hora antes de hacer la empanada). La media se puede cortar, congelada, con un cuchillo sierra.

Preparar el molde untándolo muy bien con la margarina y después espolvorearlo con harina, sacudiéndolo para que no se quede adherida más que la necesaria.

Espolvorear la mesa con un poco de harina, juntar las planchas y doblarlas un par de veces antes de estirarlas.

Poner el trozo de masa sobre el molde de forma que sobre más por los bordes. Pinchar todo el fondo con un tenedor para que no se formen pompas.

En un cuenco poner el requesón y el Roquefort, y con un tenedor aplastarlos bien. Añadirle entonces la nata. Si ésta fuese muy líquida habría que espesarla con la minipimer o con lo de montar las claras de huevo a mano, pero con cuidado de que no se vuelva mantequilla. Añadir la nata a los quesos. Batir los huevos como para tortilla e incorporarlos (dejando un poco en un plato para untar la empanada) a la masa del cuenco. Probar y rectificar de sal.

Echar toda esta malda al molde, repartirla bien y cubrirla con el otro trozo de hojaldre bien estirado. Cerrar muy bien los dos bordes. Untar toda la masa de arriba con brocha plana del huevo batido que habíamos reservado y meter en el horno previamente calentado durante unos 5 minutos.

Se debe hacer en unos 45 minutos, hasta que la parte de arriba tenga un color dorado.

Servir caliente.