



## Empanaditas de pollo a la mexicana

**Categoría:** Entrada, Pollo, Huevo y lácteos, Verduras, Salsas

Con este succulento platillo tan mexicano conquistarás hasta los paladares más exigentes.



Preparación  
**50 min.**



Dificultad  
**Media**



Porciones  
**4 personas**



### Ingredientes

- 1 taza de Pollo cocido y deshebrado
- 1 lata de Ensalada Campesina La Costeña®
- 2 cdas de Salsa Mexicana La Costeña®
- 250 g de Pasta Hojaldre
- 1 Huevo batido



### Preparación

1. Mezclar el pollo, la ensalada campesina y la salsa mexicana.
2. Extender la pasta de hojaldre a 3 mm de grosor, cortar círculos de aproximadamente 15 cm de diámetro y untar con el huevo las orillas de la pasta.
3. Reparte la mezcla de pollo entre los discos de hojaldre, doblar a la mitad y presionar los bordes con la punta de una cuchara para cerrar las empanadas.
4. Colocar las empanadas en charola para horno, barnizar con el huevo restante, hornear a 200°C de 10 a 15 minutos.
5. Servir acompañado de la salsa mexicana.