Empanaditas de elote y espinacas

Categoría: Entrada

Su sabor te encantará

Preparación **45 min.** | Dificultad **Media** | Porciones **4 personas**

Ingredientes

- 2 cdas de Aceite
- 30 g de Cebolla blanca picada
- 1/2 taza de Elote Dorado La Costeña®
- 4 tazas de Espinacas
- 1/2 barra de Queso crema
- Sal al gusto
- Pimienta negra molida al gusto
- 12 piezas de Discos para empanadas
- 1 pieza de Huevo batido
- 1 cda de Ajonjolí
- 1 frasco de Salsa Casera Mexicana La Costeña®

Preparación

1. Calentar el aceite y acitronar la cebolla, agregar el elote, las espinacas y saltear, incorporar el queso crema, sazonar con sal y pimienta al gusto. Reservar.

2. Rellenar los discos para empanadas con la mezcla de espinacas y elote, barnizar el borde de los discos con huevo batido y sellar con la ayuda de un tenedor. Colocar en una charola para hornear y barnizar la superficie de las empanadas con huevo y espolvorear con ajonjolí.

3. Hornear a 180 °C de 20 a 25 minutos o hasta que estén doradas, retirar del horno y servir con salsa casera mexicana al gusto.