



Procedimiento

HORNEADAS

Precalentar el horno en "bake" a 210°C o 410°F, disponer las empanadas congeladas sobre una bandeja engrasada y de preferencia enharinada*, para darles una mejor apariencia, puedes también pintarlas con huevo batido, una vez ya dispuestas en la bandeja. Es recomendable pincharlas antes de llevar al horno**, hecho todo esto, cocinar en el horno durante aproximadamente 15-20 minutos o hasta alcanzar el dorado de su preferencia.



FRITAS

Retirar las empanadas que se freirán del congelador y llevarlas a la refrigeradora al menos dos horas antes de empezar a freirlas. En suficiente aceite precalentado a 170°C o 355°F, freirlas (deep fry) de 5 a 8 minutos o hasta alcanzar el dorado de su preferencia, escurrirlas y servir.



AIR FRYER

Retirar las empanadas que se cocinarán del congelador y llevarlas a la Air Fryer precalentado a 170°C o 355°F (Puede aplicar palm o aceite en aerosol), cocinarlas de 8 a 10 minutos o hasta alcanzar el dorado de su preferencia.



*El objetivo es evitar que se peguen, puedes usar bandejas de material antiadherente, papel de hornear, lo que sea de tu preferencia.

**Esto nos ayuda a evitar que las empanadas se abran, es importante que el horno este muy caliente y ubicarlas de preferencia en la parte más baja del horno ya que lo estamos usando en la función de Bake

Un producto de



De Congelados S.A.
SALUD GOURMET

► **Domicilio: Q25 (Perímetro de la ciudad y CES)**

► **Pedidos:** ☎ 5901-9889 / 5465-3508

► **f** El Lugarcito Gourmet

► **@** lugarcitogourmetgt

► **✉** ellugarcitogourmetgt@gmail.com

