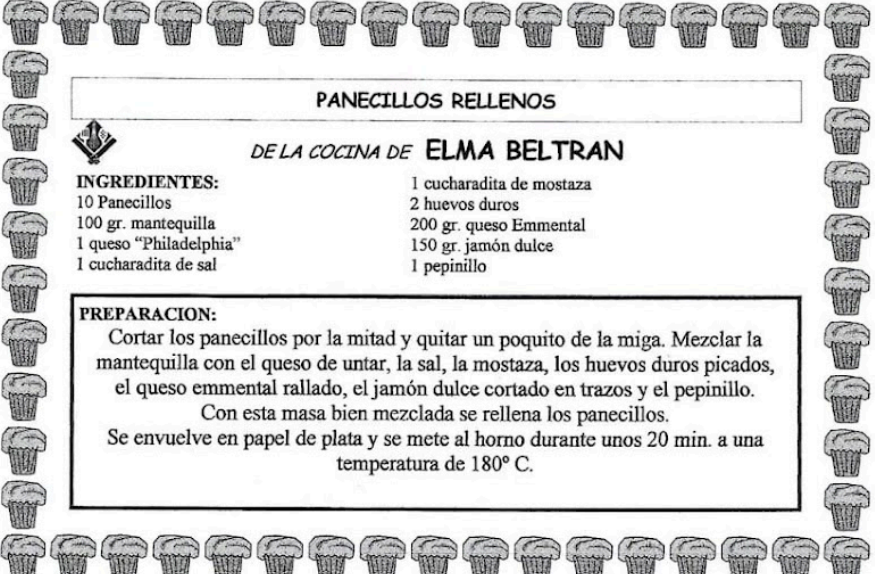


PANECILLOS RELLENOS – Elma Beltrán – 18/2/26



PANECILLOS RELLENOS

DE LA COCINA DE **ELMA BELTRAN**

INGREDIENTES:

10 Panecillos	1 cucharadita de mostaza
100 gr. mantequilla	2 huevos duros
1 queso "Philadelphia"	200 gr. queso Emmental
1 cucharadita de sal	150 gr. jamón dulce
	1 pepinillo

PREPARACION:

Cortar los panecillos por la mitad y quitar un poquito de la miga. Mezclar la mantequilla con el queso de untar, la sal, la mostaza, los huevos duros picados, el queso emmental rallado, el jamón dulce cortado en trazos y el pepinillo.

Con esta masa bien mezclada se rellena los panecillos.

Se envuelve en papel de plata y se mete al horno durante unos 20 min. a una temperatura de 180° C.

