

Empanadas de romeritos y bacalao

Porciones: 4

Ingredientes:

8 pzas	Tortillas de harina
16 pzas	Palillos
1 tza	Aceite
2 tzas	Bacalao
2 tzas	Romeritos

Procedimiento:

1. Calentar ligeramente las tortillas y reservar tapadas.
2. Colocar al centro de cada tortilla bacalao o romeritos respectivamente, doblar a la mitad. Sujetar con palillos.
3. Calentar el aceite en un sartén de teflón y dorar por ambos lados las empanadas.