

## Empanada de boletos



### Ingredientes

400 gr. de setas (Boletos) ya limpios  
250 gr. de cebolla picada  
1 diente de ajo  
100 gr. de jamón en tacos  
2 masas de empanada "La cocinera"  
1 huevo  
1 cucharada de salsa de tomate



Pochar la cebolla a fuego suave unos 15 minutos, hasta que este ligeramente dorada. Añadir el jamón y las setas hasta que estén tiernas.

Añadir la cucharada de salsa de tomate. Condimentar a gusto.



Poner una masa en la bandeja del horno y repartir la farsa sin llegar a los bordes

Cubrir con la otra masa apretando ligeramente los bordes y enroscarlos sobre sí mismos.



Hacer un agujero central y pintar con el huevo batido. Meter en el horno precalentado a 200°

Después de 25 minutos. Rica, rica!!!!!!