



RESTAURANTE "POSA DO SOU"

## Empanada de vieiras

### INGREDIENTES:

Vieiras  
Cebolla  
Perejil  
Aceite  
Sal  
Harina  
Levadura  
Huevo



### PREPARACIÓN:

Preparamos la masa de empanada con harina, sal, levadura, huevo y agua.

Amasamos hasta que esté la masa ligada.

Preparamos el condimento en una paellera, con aceite, cebolla, perejil, sal y las vieiras.

Estiramos la masa con un rodillo de cocina, vertemos el preparado sobre la primera capa y tapamos con la segunda capa.

Al horno a 150° durante 45 minutos.

