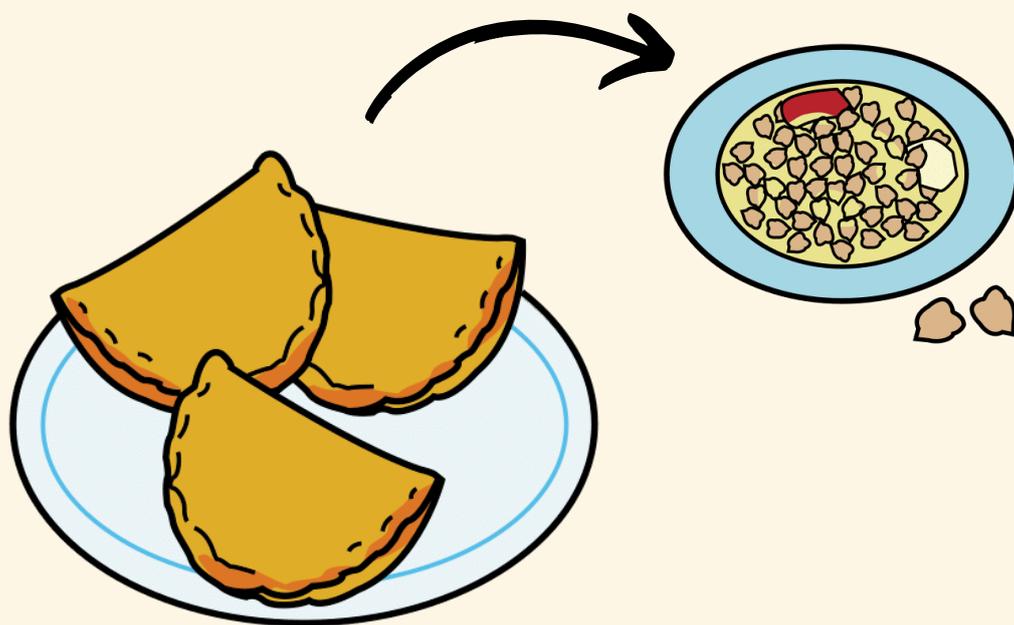


# EMPANADILLAS DE COCIDO MADRILEÑO

RECETA ADAPTADA  
CON APOYOS  
VISUALES

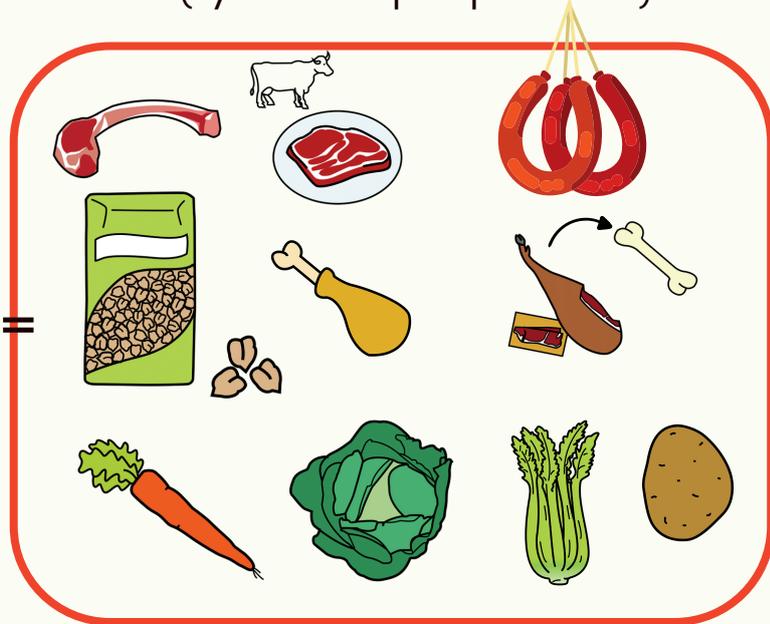
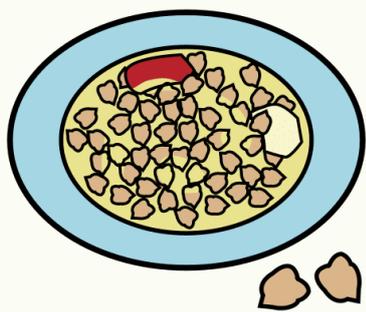


TODO ESTÁ  
EN MADRID

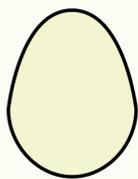


# INGREDIENTES

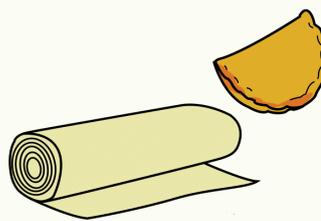
Cocido madrileño ( ya está preparado)



2



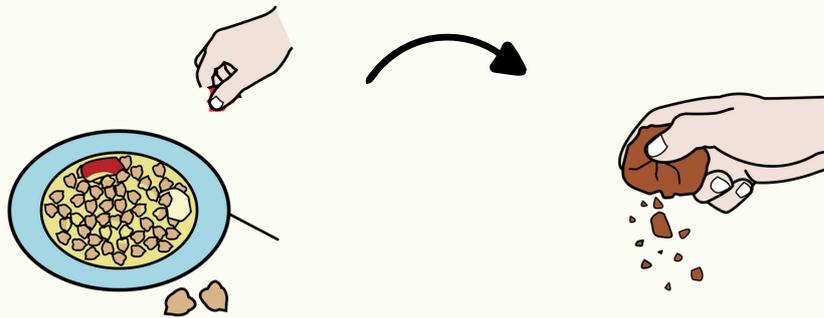
2 huevos



Obleas / hojaldré  
para empanadillas

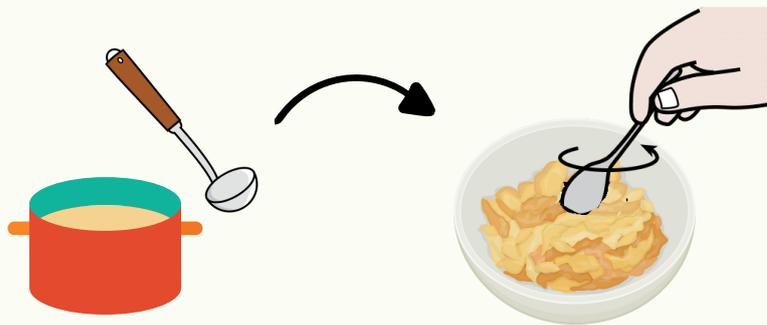
# PASO A PASO

1



Coge con tus manos los ingredientes del cocido y hazlo migas.

2



Añade un poco de caldo a las migas , y mézclalo.

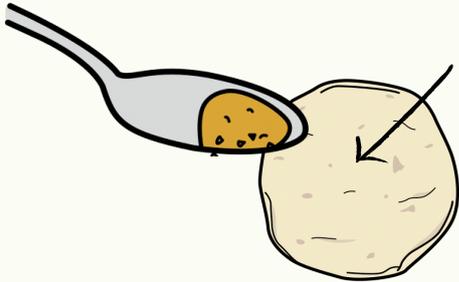
3



Coloca la masa de hojaldre sobre papel de horno.

# PASO A PASO

4



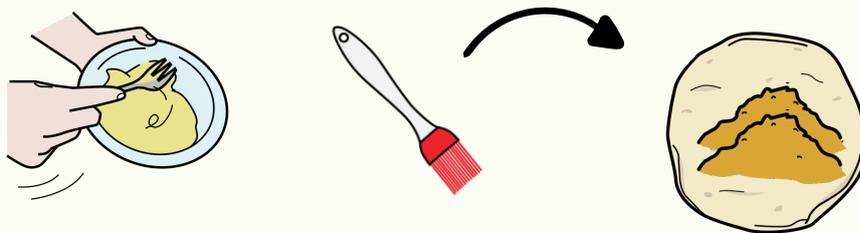
En el centro del hojaldre, pon un poco de la mezcla de cocido.

5



Casca 2 huevos sobre un bol y bate los huevos.

6



Pinta los bordes del hojaldre con el huevo batido y una brocha

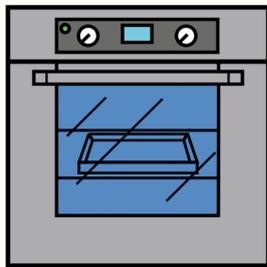
# PASO A PASO

7

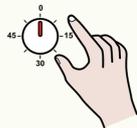


Dobla el hojaldre por la mitad.  
Usa un tenedor para unir los bordes.

8



Introduce las empanadillas en el horno.



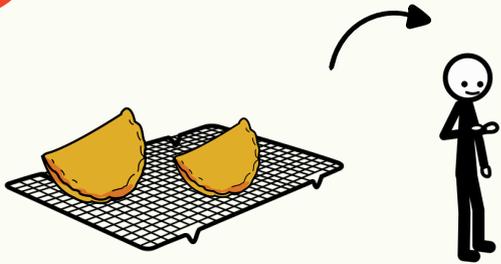
Pon la temperatura a 180 grados.



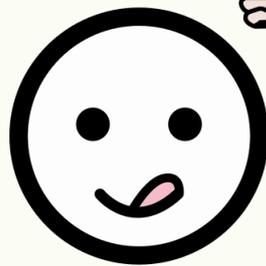
Espera durante 15 o 20 minutos.

# PASO A PASO

9



Saca las empanadillas del horno y las colocamos sobre una rejilla para que se enfríen.



¡Ya están listas para comer!