

## EMPANADAS FÁCILES DE JAMÓN Y QUESO

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 20 minutos

Salen 8 empanadas



### Ingredientes:

- 2 rollos de masa para pizza
- 100 gr. de Jamón de tu preferencia
- 250 gr. de Queso mozzarella

### Instrucciones:

1. Precalentar el horno a 400 F (200 C), preparar una bandeja de hornear con papel pergamino o un mat de silicon. Cortar el jamón y el queso en tiras o pedazos, dejar a parte.
2. Estirar la masa sobre el área donde vas trabajar, utilizando un plato pequeño o un cortador para empanadas, cortar tantos círculos como puedas. Con la masa restante, cortar más círculos del tamaño que sea, para no desperdiciarla.
3. Colocar un pedazo de queso mozzarella y de jamón en cada círculo, traer el extremo superior y pegarla al inferior, luego aprieta las orillas para que queden bien cerradas y apretarlo con un tenedor.
4. Hornear en el centro del horno durante 20 minutos, o hasta que estén doradas, o puedes hacerla en el Airfryer a 350 F (180 C) y cocinar por 12 minutos, dándole vuelta a la mitad del tiempo. Cuando estén listas, sacarlas, disfrutar y ser feliz!

### Notas:

\*La cantidad de empanadas que te salgan, depende del tamaño que las cortes.

\*El queso y el jamón lo puedes sustituir por el de tu preferencia.