

# Empanadas relleno de dos vegetales



## Ingredientes

- 400 g de acelga o espinaca cocida
- 1 cebolla
- 1 morrón
- 3 cdas de almidón de maíz
- 200 g de queso magro
- 2 zanahorias
- 2 tazas leche descremada
- 3 dientes ajo

## Procedimiento

Picar chico la cebolla, el morrón y el ajo. Llevarlos a fuego y saltearlos sin que tomen color, luego agregarle la acelga ó espinaca cocida y las zanahorias ralladas y saltear todo junto.

Elabore la salsa blanca y agregársela al relleno. Retirar del fuego y condimentar con nuez moscada, sal, pimienta, y el queso.