

# Empanada de Hamburguesa

**Makes:** 100 servings

100 Servings

Ingredients	Weight	Measure
Carne molida, no más del 20% de grasa	10 lb	
Cuadrados de pastelería (pastel de hojaldre), 5 ½ pulgadas	100	
Queso Cheddar, rallado	1 lb 9 oz	

## Directions

1. Dore la carne con las cebollas, escúrralas. Agregue la salsa de tomate, mostaza, salsa de pepinillo y sal, si desea. Cocínelo a fuego lento de 3 a 5 minutos.
2. Coloque los cuadrados de pastelería (pastel de hojaldre) en bandejas para hornear.
3. Sirva 2 onzas de la mezcla de carne usando una cuchara de servir No. 24 (nivelada) a la mitad de cada 5 ½ pulgadas de los cuadrados de pastelería (pastel de hojaldre).
4. Espolvoree 1 cucharada de queso cheddar rallado sobre la mezcla de carne. Déjelo a un lado.
5. En un tazón de mezclar, combine los huevos y el agua para formar un glaseado.
6. Con una brocha de cocina unte las orillas de cada cuadrado de pastel (pastel de hojaldre) con el glaseado de la clara de huevo, doble el exceso de la masa hacia arriba de la mezcla de carne y queso formando un triángulo. Cierre los costados con los dientes del tenedor.

## Nutrition Information

Key Nutrients	Amount	% Daily Value
<b>Total Calories</b>	<b>573</b>	
Total Fat	33 g	
Protein	17.4 g	
Carbohydrates	51.2 g	
Dietary Fiber	2.1 g	
Saturated Fat	9.9 g	
Sodium	410 mg	

## Meal Components

Grains	1 1/2 ounces
Meat / Meat Alternate	1 3/4 ounces

7. Con una brocha de cocina unte la parte de arriba de la empanada con el glaseado de clara de huevo. Corte 2 hendiduras en cada empanada para permitir que salga el vapor.
8. Hornee cada bandeja de 18 a 20 minutos a 400°F en un horno convencional; de 12 a 14 minutos a 375°F en un horno de convección.

## Notes

Las empanadas pueden hacerse con anticipación, refrigerarse y hornearse posteriormente cuando sea necesario.