Preparacion

- Preparar masa para empanadillas previamente macerada para una buena textura final
- Abrir la masa por la mitad
- Poner sobre la masa de empanadilla 20 gramos de zurrapa de lomo
- Una vez puesto lo cerraremos con cuidado de que no se rompan
- Calentar el aceite de girasol a 180 grados
- Dorarlos en el aceite caliente hasta que esten dorados y tiernos
- Decorar el plato con un bouquet de lechugas y un poco de carne de zurrapa de lomo
- Servir y listo!