El Chefxu



PLATOS PRINCIPALES

Trenza de hojaldre con sobrasada y queso de cabra

30min · 6 raciones · 436 kcal

Ingredientes

- 1 masa de hojaldre
- Sobrasada mallorquina
- Queso de cabra
- Nueces
- Grana padano
- Miel
- Orégano o perejil
- 1 huevo
- 1 pera
- Semillas de sésamo (opcional)

POR RACIÓN

Proteínas	12 g
Grasas	32 g
Hidratos	27 g
Fibra	2,4 g

Elaboración

1. Hacer seis cortes en diagonal a cada lado de la masa de hojaldre
2. Cortar un buen medallón de sobrasada y colocarlo en el centro
3. Poner queso de cabra
4. Pelar la pera y cortarla en láminas
5. Añadir un toque de grana padano
6. Picar unas pocas nueces con un mortero pequeño y colocarlas de forma aleatoria
7. Enrollar la masa: primero esta parte, antes de cerrar los cortes de aquí, y repetir lo mismo que al principio
8. Batir un huevo y pintar la masa por encima
9. Espolvorear semillas de sésamo por encima (opcional)
10. Hornear a 200 grados durante 25 minutos, ajustando un poco más según el horno

RECOMENDACIONES

Se recomienda añadir semillas de sésamo por encima. Dependiendo del horno, puede necesitar un poco más de tiempo.

Hecho con CookNest



Todas las recetas de El Chefxu
cooknest.app/@elchefxu · Instagram @elchefxu