Glow Bone



APERITIVOS / ENTRANTES · VEGETARIANO

Saquitos de masa filo con manzana y cabrales

10min · 4 raciones · 342 kcal

Ingredientes

- Masa filo
- 1 manzana
- 20 g de mantequilla
- 60 g de queso cabrales
- 80 g de mozzarella rallada
- Pistachos picados
- Un poco de aceite o mantequilla para pincelar la masa
- Un poco de miel
- Una gotita de agua

POR RACIÓN

Proteínas	11 g
Grasas	22 g
Hidratos	26 g
Fibra	2,3 g

Elaboración

1. Corta la manzana en dados y cocínala con la mantequilla hasta que esté dorada y caramelizada
2. Mezcla la manzana con el cabrales desmenuzado, la mozzarella rallada y un poco de miel
3. Coloca el relleno sobre la masa filo, añade el pistacho y forma los saquitos
4. Usa una gotita de agua para cerrarlos bien
5. Pincélalos con un poco de mantequilla o aceite
6. Cocina en la air fryer a 190 °C durante 8-10 minutos, hasta que estén bien dorados y crujientes

RECOMENDACIONES

También puedes hacerlos al horno o fritos.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Glow Bone
cooknest.app/@glow-bone · Instagram @glow_bone