HerZechef 👆



APERITIVOS / ENTRANTES

4 aperitivos de hojaldre

15min 4 raciones

Ingredientes

APERITIVO DE SOBRASADA

- Sobrasada
- Queso brie
- Miel

APERITIVO DE PIZZA

- Salsa de tomate
- Orégano
- Atún en conserva
- Queso

APERITIVO DE QUESOS

- Brie
- Queso azul
- Brie
- Emmental

APERITIVO DE FRANKFURT

- Ketchup
- Frankfurt
- Mostaza
- Queso cheedar

Elaboración

1. Desenrollar una placa de hojaldre de supermercado
2. Hacer cortes de unos dos dedos de grosor, tanto verticales como horizontales
3. Con un tapón, hacer un círculo en cada cuadrado de hojaldre
4. Agujerear los círculos con un tenedor
5. Rellenar el primer hojaldre con un poco de sobrasada y un trozo de queso brie por encima
6. En el segundo hojaldre, poner en cada círculo un poco de salsa de tomate, orégano, atún de lata y un poco de queso rallado por encima
7. En el siguiente hojaldre, poner un trozo de brie, un trozo de queso azul y más queso rallado por encima
8. En el último aperitivo, poner una gotita de ketchup, una rodaja de Frankfurt, un punto de mostaza y queso cheddar por encima
9. Hornear todo a 180° durante unos 15 minutos
10. Cuando esté listo, añadir en caliente un chorrito de miel al aperitivo de sobrasada

Hecho con CookNest