

APERITIVOS / ENTRANTES

Saquitos rellenos de puerros, queso brie y langostinos

15min · 4 raciones · 374 kcal

Ingredientes

- 1 paquete de masa brick o masa para empanadillas
- 1/2 puerro
- 10 langostinos
- 1 trozo de queso tipo brie
- Aceite de oliva
- Sal

POR RACIÓN

Proteínas	21 g
Grasas	20 g
Hidratos	28 g
Fibra	1,4 g

Elaboración

1. Lavamos y troceamos el puerro en trozos pequeños. Pelamos y troceamos también los langostinos.
2. Freímos el puerro en una sartén con aceite, y cuando se empiecen a dorar un poco, añadimos los langostinos.
3. Removemos a fuego medio-bajo durante 5 minutos más, y añadimos el queso brie.
4. Cuando se empiece a fundir, apartamos del fuego y precalentamos el horno a 180º.
5. Ponemos un poco de relleno que teníamos reservado en la masa, y montamos nuestros saquitos apretando bien arriba para que no se salga.
6. Horneamos durante unos 10 minutos, hasta que veamos que se empieza a dorar.

RECOMENDACIONES

Podéis acompañarlo con cualquier tipo de salsa.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA🌺
cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta