Recetas SAL Y PIMIENTA🌺



APERITIVOS / ENTRANTES

Samosas crujientes rellenas de setas, queso brie y gambas

20min · 10 raciones · 108 kcal

Ingredientes

- Aceite de buena calidad
- 3 láminas de masa filo
- 3 chalotas
- 6 setas
- 1 chorreón de vino dulce
- 10 gambas
- Queso brie
- Sésamo (opcional para decorar)

POR RACIÓN

Proteínas	6,3 g
Grasas	6,6 g
Hidratos	6 g
Fibra	0,6 g

Elaboración

1. En una picadora ponemos tres chalotas y seis setas.
2. Las freímos en una sartén con aceite de buena calidad durante 10 minutos, junto con un buen chorreón de vino dulce o el que más te guste.
3. Cocinar 6 minutos en air fryer.
4. Troceamos la masa filo y rellenamos con las setas, un trocito de queso brie y gambas.
5. Ahora es el momento de hacer triangulitos.
6. Repetimos el proceso y pintamos con un poquito de aceite o huevo batido para cerrarlas.
7. Precalentar el horno a 180 grados.
8. Horneamos 8 minutos a 180 grados.

Hecho con CookNest

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