Recetas SAL Y PIMIENTA🌺



PLATOS PRINCIPALES

Corona de hojaldre de pollo, queso y salsa gaucha

20min · 8 raciones · 311 kcal

Ingredientes

- 1 lámina de hojaldre
- Pollo mechado o fiambre de pollo
- Queso en loncha (emmental)
- Salsa gaucha
- 1 huevo batido para pintar

POR RACIÓN

Proteínas	13 g
Grasas	22 g
Hidratos	16 g
Fibra	0,7 g

Elaboración

1. Le damos por mitad
2. Echamos bien de salsa gaucha, el pollo y queso en loncha
3. Dividimos el círculo del centro en ocho
4. Cerramos en los ajos
5. Ponemos los triangulitos hacia arriba
6. Pintamos con huevo batido y horneamos 20 minutos a 180 grados

RECOMENDACIONES

Se recomienda poner dos papeles vegetales para horno en la base, no solo el que trae el hojaldre, porque se parte.

Hecho con CookNest

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