XEF DE CASA



APERITIVOS / ENTRANTES · VEGETARIANO

Filos de manzana, gorgonzola y nueces

10min 4 raciones

Ingredientes

- Masa filo
- Mantequilla (para pincelar)
- Manzana
- Gorgonzola
- Nueces troceadas

Elaboración

1. Corta la masa filo en rectángulos
2. Pincela cada capa con mantequilla para que quede ultra crujiente
3. Añade manzana en láminas finas
4. Incorpora gorgonzola al gusto
5. Termina con nueces troceadas
6. Cierra formando saquitos, triángulos o rollitos (hazlo bonito)
7. Al horno 180 °C durante 10 minutos hasta dorados y crujientes

Hecho con CookNest