

**Creador:** Dr Love Arnelas



**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Aperitivo

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Creativa

**Coste:** Muy económico

**El truco de esta receta:**

Para evitar que se peguen a la bandeja y te resulte más fácil su limpieza, te recomiendo usar papel vegetal.

## Descripción:

ArnyDelicias Hojaldradas de chistorra, bacon y queso, y morcilla con almendras Todos los detalles en [www.carlosarnelas.com/ArnyDeliciasHojaldradas](http://www.carlosarnelas.com/ArnyDeliciasHojaldradas)

## Ingredientes para 7 personas :

- 500 g de masa de hojaldre congelada Carrefour
- 220 g de chistorra Martínez Especialidades
- 200 g de bacon troceado Dia
- 120 g de queso emmental en barra Lidl
- 300 g de morcilla de arroz Rios
- 30 g de almendra cruda Medina
- 2 cucharadas de aceite de oliva El Corte Inglés
- 1 chorrito de vino blanco Cumbres de Gredos
- 1 huevo Aliada

## Preparación:

### Paso 1

Preparación del relleno

### Paso 2

Preparación del hojaldre

### Paso 3

Horneado de los hojaldres