

# MINI NAPOLITANAS DE SALCHICHA



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** anina 1988 **Recetizador:** Ana Quesada



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Aperitivo

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Creativa

**Coste:** Muy económico

**El truco de esta receta:**

Se le puede añadir tomate, queso o bacon y quedara todavía mas rico

## **Descripción:**

Un bocado perfecto para una fiesta no?

## **Ingredientes para 4 personas :**

- 6-10 de Salchichas de Frankfurt
- Plancha de Hojaldre
- 1 Huevo

## **Preparación:**

### **Paso 1**

Cortar el hojaldre en tiras rectangulares de aproximadamente 10x4 cm

### **Paso 2**

Cortar las salchichas a la mitad, colocar sobre el hojaldre y envolver

### **Paso 3**

"Pintar" el hojaldre con huevo batido y hornear hasta que esten dorados, en horno precalentado a 180°

### **Paso 4**

A COMER!!!!!!