

Galletas de queso curado y orégano



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Entrante

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Económico

Descripción:

Esta receta se puede hacer con cualquier tipo de queso, pero yo elegí un queso curado con un sabor potente para que les de más carácter.

Ingredientes para 8 personas :

- 250 grms. Queso curado rayado
- 250 grms. Harina
- 175 grms. Mantequilla
- Orégano (opcional)

Preparación:

Paso 1

Mezclamos el queso curado, la harina, el orégano y la mantequilla, hasta conseguir una masa homogénea. A continuación, estiramos la masa con el rodillo hasta que tenga un grosor de un centímetro y medio, más o menos y la cortamos con ayuda de un cortapastas y colocamos en la bandeja del horno. Introducimos en el medio del horno, previamente precalentado a 180°, hasta que se doren, 15 o 20 minutos. Sacamos las galletas del horno y las dejamos enfriar sobre una rejilla.