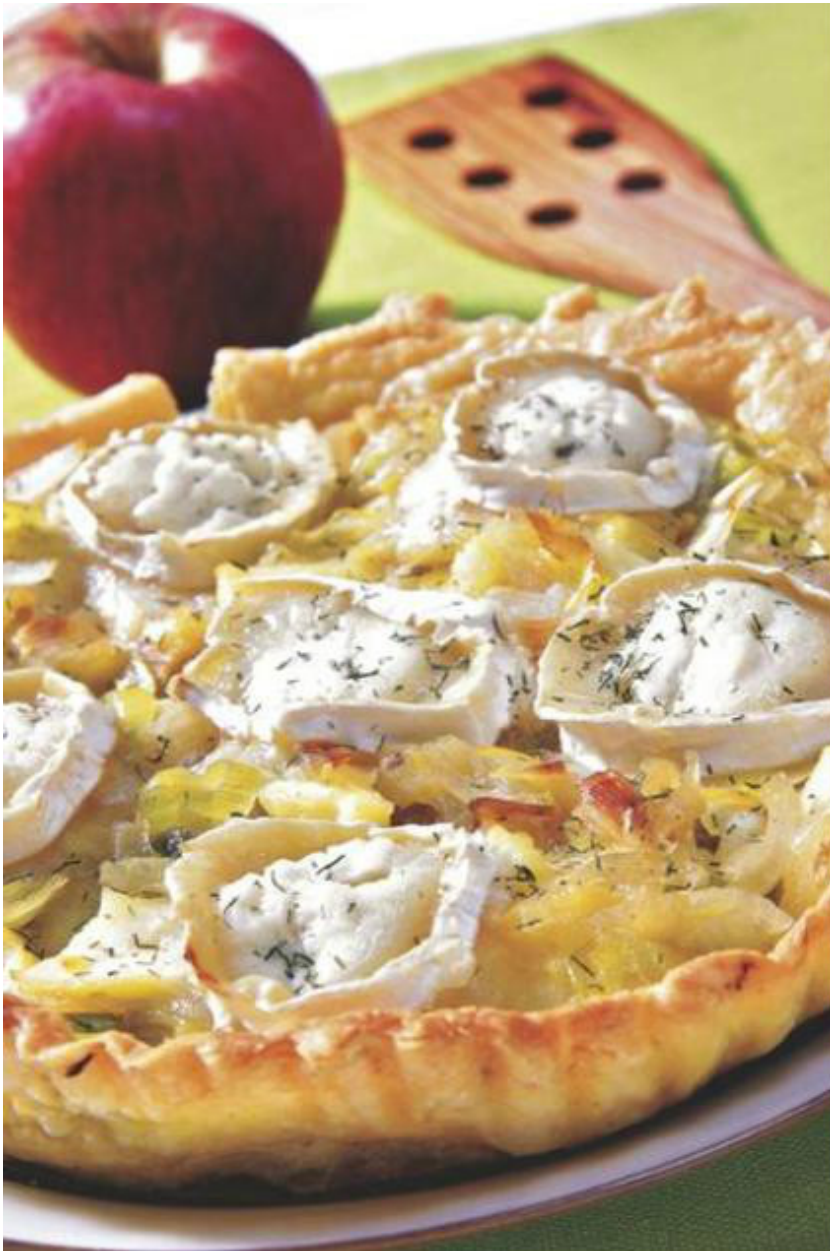


# Hojaldre de manzana y queso



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

**Creador:** Monónimo



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Moderna

**Coste:** Económico

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- 200 g de masa de hojaldre
- 2 manzanas Golden
- 1 queso de cabra en rulo
- 2 cebolletas dulces
- 50 ml de sidra
- 50 ml de aceite de oliva
- 1 cucharada de orégano
- Sal y pimienta

## **Preparación:**

### **Paso 1**

*Precaentar el horno a 200° C. Extender el hojaldre en una superficie plana. Forrar un molde de tartaleta desmontable con el hojaldre y hornear con un papel de horno con un peso de legumbres encima para que no suba la masa. Retirar el papel y el peso de legumbres y hornear durante cinco minutos más. Pelar la cebolla y la manzana en láminas finas. En una sartén, estofar la cebolla e incorporar la manzana, regar con la sidra, salpimentar y bajar el fuego. Dejar unos 10 min. Rellenar la tartaleta con el sofrito de manzana. Repartir el queso de cabra en aros por la tartaleta y espolvorear con orégano. Hornear 10 min. Retirar la tartaleta del horno, dejar atemperar unos minutos, desmoldar y servir.*