

# CESTITAS DE HOJALDRE



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

**Creador:** Mary Díaz **Recetizador:** Graciela Ge Em



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Entrante

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Creativa

**Coste:** Económico

## Descripción:

Una cena original o como entrante, esta riquisiiiiimooooooooo.

## Ingredientes para 2 personas :

- -8 Obleas de empanadillas
- -Carne picada con bacón, ya echa
- -Gulas al ajillo
- -Queso rallado
- -Jamón serrano

## Preparación:

### Paso 1

**PREPARACIÓN:** Se ponen las obleas en moldes metálicos o moldes de albal para magdalenas, se corta papel de horno dentro de los moldes y luego encima las obleas. Se rellenan 4 con la carne picada y el bacón y se echa por encima queso rallado. En las otras 4 se echan las gulas y se pone por encima unas tiras de jamón serrano. Se meten al horno hasta que este doradito el hojaldre.