CESTITAS DE HOJALDRE

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

Creador: Mary Díaz **Recetizador:** mfernandez



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 riquisiiiimooooooo.

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.