Tostas de hojaldre con Tomatitos Cherry

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

Creador: Diana1979

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Entrante
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Moderna
Coste: Económico

Descripción:

Tostas fáciles, deliciosas y rápidas para ir abriendo el apetito.

Ingredientes para 4 personas :

- 1 Lámina de hojaldre refrigerado
- Confitura de cebolla Hero
- 2 cucharadas de Leche
- 100g de Queso para untar
- Aceite de oliva
- Orégano
- 1 bolsita de Tomatitos cherry
- Sal

Preparación:

Paso 1

Partimos los tomatitos a la mitad y los ponemos en una bandeja con aceite y los sazonamos. Después los metemos en el horno, con calor por abajo y a gratinar por arriba, a unos 200ºC, hasta que veamos que están ya más o menos asados (unos 5-10 minutos).

Paso 2

Desenrollamos la masa, la cortamos en 4 partes (también podéis hacer trozos más pequeños y hacer un mayor número de tostas) y ponemos los trozos en una bandeja de horno ligeramente engrasada o encima de un papel de horno; yo uso una lámina de silicona. Pinchamos un poco el hojaldre con un tenedor para que no se hinche demasiado. En un bol echamos el queso de untar y una cucharada de leche y lo batimos bien, hasta que no queden grumos.

Paso 3

Ponemos un poco de queso en cada tosta, dejando un borde de hojaldre que pintaremos con leche. Después

echamos un poco de la confitura de cebolla y añadimos los tomatitos por encima. Finalmente añadimos orégano al gusto. Por último horneamos a 220ºC entre 15-20 minutos o hasta que veamos que el hojaldre está dorado.