Galletas de queso curado y orégano

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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** yayi bormen



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 caracter.

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. Acontinuación, 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 180º, hasta que se doren, 15 o 20 minutos. Sacamos las galletas del horno y las dejamos enfriar sobre una rejilla.