

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Entrante

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Económico

Descripción:

Un postre sencillo a base de queso y membrillo y todo recubierto por pasta filo

Ingredientes para 10 personas :

- 12 taquitos de queso
- 12 taquitos de membrillo
- 12 cuadraditos de pasta filo
- - Aceite de oliva

Preparación:

Paso 1

Pon cada taco de queso encima de un taco de membrillo y envuélvelos en un cuadradito de pasta filo. Pincha con un palillo largo y fríelos brevemente en un cazo con abundante aceite caliente. . Escurre sobre papel absorbente y sirve..