

Pastel rápido de Hojaldre con Membrillo, Queso y Nueces de California



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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Juan a. Calderon



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1 lámina de Hojaldre rectangular
- 200 grs. de Membrillo laminado
- 225 grs. de Queso tierno (o el que más os guste)
- 50 grs. de Nueces California picadas
- 1 Huevo batido (para pintar)

Preparación:

Paso 1

Abrimos la plancha de hojaldre y cortamos por la mitad por el lado más estrecho. En una de las mitades, dejando un margen de 1,5 cms., disponemos el membrillo cortado a láminas, encima el queso elegido y por último espolvoreamos con las Nueces de California picadas. Pintamos con el huevo batido el margen de hojaldre que hemos dejado libre y colocamos encima, a modo de tapa, la otra mitad de hojaldre a la que habremos hecho unos cortes. Con un tenedor presionamos sobre los bordes para cerrarlos. Pintamos todo el exterior con el huevo batido, y horneamos a 190 grados, calor arriba y abajo, durante 20-25 minutos. Dejamos enfriar sobre una rejilla y espolvoreamos con azúcar glas cuando esté totalmente frío.