Sorpresas de oriente

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Gemma Gutierrez



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Aperitivo
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Elaboración

Ingredientes para 4 personas :

- 1 paquete de Pasta filo
- 200 g. de Requesón
- 10 Dátiles
- 1 cucharada de Mantequilla
- 1 Huevo

Preparación:

Paso 1

Corta en dados el requesón y los dátiles y envuelve con la hojas de la pasta haciendo paquetitos, entre las hojas, pinta con mantequilla e introduce en cada paquetito un dado de requesón y unos trocitos de dátiles. Pínta la última hoja con huevo batido. Hornea a 180º durante unos 15- 20 minutos.