Brandada crujiente

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

Creador: Monónimo

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

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- 250 g. de Brandada de bacalao
- Pasta Filo
- Aceite de oliva

Preparación:

Paso 1

Con la ayuda de un cortapastas, cortar círculos en la pasta filo de un diámetro de 7 cm. Ponerlos uno encima del otro para evitar que se sequen en contacto con el aire. Pintar un plato con un poco de aceite, poner un círculo de filo, pintar con aceite y poner otro círculo encima. Rellenar con brandada (algo menos del tamaño de una nuez) y cerrar (con el aceite se quedan fácilmente pegados). Disponer los crujientes en una bandeja apta para horno. Continuar hasta terminar la pasta filo. Hornear a 190 grados durante 7-10 minutos, hasta que estén crujientes.