

# Hojaldres de queso fresco y salmón



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Flor Roja **Recetizador:** Mayte Sánchez



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Entrante

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Creativa

**Coste:** Económico

## Descripción:

Otra variante sería estirar la masa de hojaldre y en la mitad colocar salmón y queso en crema. Cerrar el hojaldre y hornear entonces.

## Ingredientes para 6 personas :

- 1 MASA DE HOJALDRE
- 200 gr. de salmón ahumado,
- 150 gr. de queso fresco
- rúcula, un huevo,
- aceite de oliva y orégano.

## Preparación:

### Paso 1

Hacemos cucuruchos con la masa de hojaldre , lo horneamos a 180° unos 15m. o hasta que este dorado lo sacamos del horno y lo dejamos enfriar. Lo rellenamos con la rucula el salmòn y el queso ,y lo emplatamos y listo.