Hojaldres de queso fresco y salmón

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

Creador: Flor Roja

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 180º 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.