

# Triángulos de requesón



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

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** Rosa Maria Munu



**Tiempo:** 1h y 15min

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Aperitivo

**Tipo de cocina:** Vegetariana

**Otros:** Cocina Creativa

**Coste:** Medio

## Descripción:

## Ingredientes para 4 personas :

- 150 g de requesón
- 1 manzana
- 1 puerro
- 6 láminas de pasta para rollitos
- 50 ml de aceite de oliva virgen extra
- Aceite de oliva para freír
- Sal
- Pimienta

## Preparación:

### Paso 1

**Pelar la manzana, descorazonarla y picar la pulpa. Pelar y picar el puerro. Calentar una sartén con los 50 ml de aceite de oliva virgen extra, saltear el puerro e incorporar la manzana. Dejar hacer a fuego suave durante 10 minutos más. Retirar la sartén del fuego y reservar. Escurrir bien el requesón, incorporarlo al sofrito anterior y mezclar bien hasta conseguir una pasta compacta. Pasar a un cuenco amplio y dejar hasta que enfrie completamente. Cortar tiras rectangulares de la masa para rollitos. Colocar una cucharadita del relleno en un extremo de cada tira de masa e ir doblando dándole forma de triángulo. Sellar con los dedos untados en agua. Calentar una sartén con abundante aceite. Freír los triángulos hasta que estén dorados, dejar escurrir sobre papel absorbente; servir.**