Triángulos de requesón

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Magali Vázquez



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 enfríe 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.