

Hojaldre, con mostaza, provolone y tomates cherry



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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** ana pazos ménd



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Saludable

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- Una lamina de masa de hojaldre fresca
- 2 c/s de mostaza
- 200 gr. de queso provolone
- 12 tomates cherry
- 1 Cucharadita de orégano

Preparación:

Paso 1

Sacamos el hojaldre 15 min. antes del frigorífico. Lo extendemos sobre el fondo y los lados de un molde desmontable. Pinchamos el fondo con un tenedor, para que no suba. Extendemos la mostaza, por todo el fondo, cortamos el queso en dados y lo repartimos, espolvoreamos con orégano y ponemos encima los tomates cherry, lavados y cortados por la mitad. Metemos al horno precalentado a 180º horneamos unos 20 min.