

# Hojaldre, con mostaza, provolone y tomates cherry



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

**Creador:** Flor Roja **Recetizador:** Cristina Madico



**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 180° horneamos unos 20 min.