PALMERITAS DE ANCHOA Y QUESO

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

Creador: Noelia Montoya **Recetizador:** Maria Zito



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Aperitivo
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Muy económico

Descripción:

¿QUIÉN DICE QUE SÓLO PUEDEN SER DULCES?

Ingredientes para 4 personas :

- 1 LÁMINA de HOJALDRE
- 1 LATA DE ANCHOAS
- 150 GR. de QUESO EDAM RALLADO
- 1 HUEVO

Preparación:

Paso 1

PRECALENTAMOS EL HORNO A 180º. EXTENDEMOS LA LÁMINA DE HOJALDRE Y CON UNA BROCHA LA UNTAMOS CON EL ACEITE DE LA LATA DE ANCHOAS. PICAMOS LAS ANCHOAS MUY MENUDAS Y LA ESPOLVOREAMOS SOBRE EL HOJALDRE Y LUEGO CUBRIMOS CON EL QUESO RALLADO. ENROLLAMOS LA LÁMINA DE UN LATERAL HACIA EL INTERIOR HACIA EL CENTRO Y HACEMOS LO MISMO CON EL OTRO LADO. UNIMOS EL MEDIO CON HUEVO BATIDO Y CORTAMOS RODAJITAS. PONEMOS LAS PALMERITAS EN UNA BANDEJA DE HORNO CON PAPEL Y LAS COCOCAMOS SIN PEGARLAS MUCHO UNAS A OTRAS PARA CUANDO EL HOJALDRE SUBA, LAS PINTAMOS CON HUEVO Y HORNEAMOS HASTA QUE EL HOJALDRE ESTÉ DORADO. SERVIR FRÍAS.