SAQUITOS DE QUESO CON PIMIENTO ENDULZADO

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

Creador: LaCocina DeSole **Recetizador:** Maria del Pilar



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Entrante
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Económico

Descripción:

Me encantan éstos saquitos, están de vicio. El queso de cabra, junto con el pimiento endulzado de "La vieja fábrica", cocina selecta... no te lo puedes perder. El pimiento endulzado, se elabora con pimientos rojos cortados en tiras y azúcar, realzando el sabor asado de esta hortaliza mediterránea. El dulce resultante es ideal para acompañar diversos platos como pescados y carnes. Asimismo combina muy bien con la vinagreta. Este tipo de queso queda estupendo con algo dulce y el contraste de sabores que he combinado con estos saquitos queda de lujo, así que, te dejo como hacerlos que te van a dejar con la boca abierta.

Ingredientes para 4 personas :

- 3 láminas de pasta filo
- 6 rodajas de queso de cabra
- 6 cucharaditas de pimiento endulzado "LA VIEJA FÁBRICA Cocina selecta"
- Mantequilla
- Un huevo
- Sal fina

Preparación:

Paso 1

Preparación: Extendemos una lámina de pasta filo, la barnizamos con mantequilla y la cortamos con la tijera en cuatro partes, quedando cuatro cuadrados. Sobre uno de los cuadrados, colocamos una rodaja de queso de cabra, sobre él una cucharita de pimiento endulzado y cerramos en forma de saquito. Colocamos el saquito sobre otro cuadrado y volvemos a cerrarlo de la misma manera, quedando doble. Lo cerramos con dos palillos, que cuando saquemos del horno, lo quitamos con cuidado. Hacemos lo mismo hasta formar 6 saquitos. Los colocamos sobre una bandeja de horno cubierta con papel vegetal. Batimos un huevo con un pelín de sal y

barnizamos sobre los saquitos. Lo introducimos a 185º, durante 8-10 minutos. Estar pendiente hasta que veas que estén doraditos.