

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** Cosmin Iulian C



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Aperitivo

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Creativa

**Coste:** Muy económico

**El truco de esta receta:**

Podeis hacerlas de lo q mas os guste, morcilla, sobrasada, queso.....

**Descripción:**

**Ingredientes para 6 personas :**

- lamina hojaldre
- Olivada

**Preparación:**

## Paso 1

tenemos el hojaldre descongelado, lo estiramos con el rodillo un poco, pintamos con mantequilla y cubrimos entero de olivada(paté de aceitunas negras) Enrollamos de un lado hasta la mitad y del otro lado tambien hasta la mitad. que se encuentren los dos extremos. cortamos rodajitas de más o menos un cm. y ponemos en la placa del horno calentado a 200° calor arriba y abajo