

Creador: Monónimo **Recetizador:** Sagrario



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 también 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