Saquitos rellenos de queso y miel

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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Dolors García



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Entrante
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Moderna
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- •Pasta filo (hojas de pasta brick)
- •Rulo de queso de cabra
- •Miel (mejor si es artesanal)
- •Mantequilla
- •Puerro o cebollino

Preparación:

Paso 1

1.Coge una lámina de la pasta filo y pártela con un cuchillo por la mitad, y ésta a su vez por la mitad.2.Coge las dos mitades y coloca una encima de la otra. En el centro, pon un poco de queso de cabra desmenuzado y un chorrito de miel. 3.Mientras, calienta en un cazo a fuego lento unos 100 gr. de mantequilla, hasta que se derrita. 4.Con un pincel de cocina unta muy ligeramente la hoja con la mantequilla derretida. 5.Cierra la pasta en forma de saquito. Para cerrarlo lo mejor es coger los extremos de arriba y abajo a la vez, y meter los lados izquierdo y derecho hacia dentro, atándolo arriba con una tira de cebollino o puerro. También puedes atarlo con un trozo de jamón serrano, que combinará muy bien con el queso (eso lo dejamos a tu gusto). 6.Una vez hecho el saquito, pasa otro poco de mantequilla con el pincel por su exterior, para que quede más doradito al final. 7.Coloca los saquitos en tu bandeja del horno y tenlos durante unos 10-15 minutos a unos 180 grados, hasta que veas que se doren. Un truco es poner el calor solo por arriba, para evitar que se rompa la base. 8.Sirve con un chorrito de miel decorando el plato para una presentación gourmet que sorprenderá a todos.