Estrellas de hojaldre

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

Creador: Jessica Galeron **Recetizador:** Angie Lobo Camp



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Tapa
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1 lamina de Hojaldre
- 4 rodajas de Queso cabra president
- 30gr de Atun
- 50gr de Salmon ahumado
- 50gr de Gambas
- 50gr de Alioli

Preparación:

Paso 1

Estirar la plancha de hojaldre un poco y dividirla en 8 cuadrados. Cortar las laminas como se ve en la imagen sin llegar hasta el centro. En cuatro de ellos poner, el salmón ahumado, encima las gambas y tapando todo un poco de alioli. Unir una punta si una no para formar la estrella.

Paso 2

En las otras cuatro poner el atun y encima el queso de cabra y unir la puntas del mismo modo.

Paso 3

Precalentar el horno a 180º y hornear unos 10min Se las puede pintar con un poco de huevo batido para darles mejor color