

Creador: Dr Love Arnelas **Recetizador:** Pilar Sierra



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Aperitivo

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Muy económico

El truco de esta receta:

Para evitar que se peguen a la bandeja y te resulte más fácil su limpieza, te recomiendo usar papel vegetal.

Descripción:

ArnyDelicias Hojaldradas de chistorra, bacon y queso, y morcilla con almendras Todos los detalles en www.carlosarnelas.com/ArnyDeliciasHojaldradas

Ingredientes para 7 personas :

- 500 g de masa de hojaldre congelada Carrefour
- 220 g de chistorra Martínez Especialidades
- 200 g de bacon troceado Dia
- 120 g de queso emmental en barra Lidl
- 300 g de morcilla de arroz Rios
- 30 g de almendra cruda Medina
- 2 cucharadas de aceite de oliva El Corte Inglés
- 1 chorrito de vino blanco Cumbres de Gredos
- 1 huevo Aliada

Preparación:

Paso 1

Preparación del relleno

Paso 2

Preparación del hojaldre

Paso 3

Horneado de los hojaldres