

Receta de Hojaldre con Anchoas y Queso Azul

24 Oct 2017



Buenos días a tod@s, para hoy he pensado que os gustaría preparar este rico **Hojaldre con Anchoas y Queso Azul**, es una receta de las de fácil preparación y que seguro que os va a gustar mucho prepararla pero sobre todo degustarla, espero que os guste.

Ingredientes

- Placa de hojaldre (una)
- Queso azul (100grs)
- Anchoas (cuatro o cinco)
- Nueces (40grs)
- Pimientos del piquillo en conserva (dos)
- Harina (100grs)
- Huevos (uno)
- Semillas de sésamo negro (una cucharada opcional)

Modo de Preparación

1. Precalentar el horno a 200º
2. Extender el hojaldre con ayuda de un rodillo sobre una encimera con un poco de harina y después cortar la masa en dos cuadrados iguales
3. En uno de los cuadrados poner el queso, las anchoas, los pimientos del piquillo y las nueces
4. Cubrir con la segunda parte de la masa y cerrar bien los bordes
5. Batir el huevo y pintar el hojaldre con ayuda de una brocha de cocina
6. Espolvorear con unas semillas de sésamo
7. Hacer unos cortes en el hojaldre para que no suba mucho
8. Meter al horno precalentado a 200º y mantener durante unos diez minutos, hasta que esté doradito
9. Servir y....buen provecho!!!