

Receta de Rollitos De Hojaldre Con Morcilla De Burgos

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, comenzamos una semana más de este mes de Diciembre que ya toca a su fin, para hoy os dejo esta receta que se prepara muy fácilmente y además están buenísimos.

Ingredientes

- Placa de hojaldre fresca (una)
- Queso de Philadelphia o similar (media tarrina)
- Morcilla de Burgos (una pequeña)
- Huevo batido (uno)

Modo de Preparación

1. Desenrollar la masa de hojaldre, ponerla en la bandeja del horno y untarla con la crema de queso
2. Desmigalar la morcilla por encima quitándole la piel
3. Volver a enrollar, pintarlo con huevo batido y cortar en rodajas no muy finas para que no se rompan
4. Precalentar el horno a 200 Grados
5. Podéis untar con tomate frito en vez de queso
6. Meter al horno unos 20-25 minutos y listos para ser degustados y... buen provecho!!!