

Aperitivo salado de hojaldre



**Nombre de la receta**

Aperitivo salado de hojaldre

**Tiempo**

30 Minutos

**Dificultad**

Sencilla

**Personas**

5

**Alérgenos**

Gluten  Huevo  Leche

**Descripción**

Hojaldre relleno de york, queso y chorizo

**Ingredientes**

- 1 lámina de hojaldre
- 6 lámina de york
- 4 láminas de queso tipo havarti
- 9 rodajas de chorizo
- 1 huevo

## Pasos

**1** Para realizar este sencillo aperitivo, extendemos la lámina de hojaldre sobre su papel. A continuación colocamos las láminas de york extendidas.



**2** Sobre esto colocamos el queso.



**3** Sobre él colocamos las lonchas de chorizo.



**4** Enrollamos haciendo un rulo y cortamos rodajas de 1 cm de espesor aproximadamente. Las vamos colocando sobre una bandeja de horno.



**5** Ahora las pincelamos con huevo batido. Y las metemos en el horno previamente calentado a 180°C durante 10 a 15 minutos según el hojaldre.



**6** En cuanto las veamos mínimamente doradas las sacamos pues se queman rápido. Ya tenemos preparado nuestro aperitivo de hojaldre.

## Observaciones o consejos

La cantidad de lonchas de york, queso y chorizo dependen del tamaño.

**Autor**

Matilde Linares