

Hojaldrillos de morcilla y queso de rulo de cabra



**Nombre de la receta**

Hojaldrillos de morcilla y queso de rulo de cabra

**Tiempo**

30 Minutos

**Dificultad**

Sencilla

**Personas**

6

**Alérgenos**

Gluten       Huevo       Leche

**Descripción**

Hojaldrillos de morcilla y queso con mermelada de tomate.

**Ingredientes**

- 1 lámina fresca de hojaldrillo
- 1 rulo de queso de cabra
- 1/2 morcilla curada pero tierna
- 1 huevo
- 7 cucharadas soperas de mermelada de tomate

- al gusto de sésamo

## Pasos

**1** Para hacer nuestros saladitos de aperitivo, colocaremos en primer lugar la placa de hojaldre sobre una superficie lisa y sobre el mismo papel en que viene envuelta. Con ayuda de una regla, cortamos cuadraditos de unos 5 a 6 centímetros.



**2** En la bandeja donde los vayamos a hornear, colocamos papel vegetal. Ponemos la mitad de los cuadrados separados unos de otros para que no se peguen al hornearse y los pinchamos un poquito con un tenedor.



**3** A continuación ponemos un poquito de mermelada en cada cuadrado sin que llegue a los bordes.



**4** Ahora colocamos en unos una rodaja de morcilla (sin la piel) y en otros una rodaja de queso de cabra. No deben ser demasiado gruesas las rodajas para poderlas tapar con los demás cuadrados de hojaldre.



**5** Ahora ponemos sobre ellos la mitad de los cuadrados del hojaldre. Presionamos con la punta de un tenedor los bordes y los pinchamos un poquito por arriba.



**6** Los pintamos con huevo batido y ponemos por encima el sésamo a nuestro gusto. El horno, lo tendremos precalentado a 180°C con calor arriba y abajo.



**7** Metemos la bandeja con los saladitos y horneamos durante unos 20 minutos o hasta que veamos que están en su punto, según el tipo de horno. Ya los tenemos listos para comer.

**Observaciones o consejos**

No hay observaciones o consejos.

**Autor**

Matilde Linares