Palmeritas mallorquinas

Nombre de la receta

Palmeritas mallorquinas

Tiempo

45 Minutos

Dificultad

Muy sencilla

Personas

5

Alérgenos

Gluten

Descripción

Palmeritas de hojaldre rellenas de sobrasada

Ingredientes

- 1 lámina de hojaldre
- 1 tarrina de sobrasada (175 gramos)

Pasos

1 Nos haremos en primer lugar con una tarrina de sobrasada a nuestro gusto, en este caso es sobrasada mayorquina auténtica.

2 Para realizar nuestras sencillas palmeritas, extenderemos nuestra lámina de hojaldre sobre el mismo papel en el que viene envuelto de forma apaisada. Hacemos una marca en la mitad de los lados estrechos del hojaldre. Nos servirá para saber donde está la mitad.

3 A continuación pasamos a extender la sobrasada con ayuda de una cucharilla pequeña sin acercarnos totalmente a los bordes. La sobrasada debe estar fuera del frigorífico una media hora para que sea más fácil de extender. En este caso hemos utilizado unos 175 gramos de sobrasada.

4 Ahora pasamos a enrollar el hojaldre con ayuda del papel hasta llegar justo a la mitad de la lámina.

5 Posteriormente enrollamos el otro lado. Tal como está envolvemos en el papel y colocamos en el frigorífico unos 20 minutos para que el hojaldre se endurezca un poco.

6 En cuanto lo sacamos procedemos a cortar palmeritas de un dedo aproximadamente de grosor y vamos colocando en una bandeja de horno como se ve en la foto. Precalentamos el horno durante 5 minutos a 180ºC, introducimos la bandeja con calor arriba y abajo y dejamos hornear durante unos 15 minutos o hasta que el hojaldre esté a nuestro gusto. Sacamos y ya tenemos listas nuestras sencillas palmeritas de sobrasada.

Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

Autor

Matilde Linares