Saladitos de hojaldre

Nombre de la receta

Saladitos de hojaldre

Tiempo

40 Minutos

Dificultad

Sencilla

Personas

6

Alérgenos

Sésamo
Gluten
Huevo
Pescado
Leche

Descripción

Hojaldres rellenos de york, salchichas y atún

Ingredientes

- 1 lámina de hojaldre rectángular
- 3 láminas de queso
- 3 láminas de york

- 4 salchichas frankfurt
- 1 lata de atún pequeña
- 1 cucharada sopera de tomate frito
- 1 pizca de ketchup
- 1 cucharada sopera de ajonjolí
- 1 pizca de orégano
- 1 huevo

Pasos

1 Para realizar nuestros sencillos saladitos, desenrollamos en primer lugar nuestra masa de hojaldre a temperatura ambiente colocándola sobre la base del mismo papel de que envuelve. Partimos la lámina de hojaldre en 3 partes a lo largo.

2 En la primera banda colocamos tiras de york a unos 2 cms del borde.

3 Ahora ponemos encima tiras de queso.

4 Ahora comenzamos a enrollarlo y pintamos de huevo la parte restante de la lámina como se ve en la foto para que se queden bien pegados.

5 Para los de salchicha, ponemos tiras de queso, encima la salchicha y por último el ketchup por encima. Repetimos la misma operación con el huevo.

6 Por último mezclamos una lata de atún escurrida con el tomate frito. Lo distribuimos a lo largo de la tercera franja y terminamos untándolo.

7 Ahora cortamos cada rulo en trozos de 4 o 5 ctms o del tamaño que deseemos y los vamos colocado en una bandeja de horno con papel sulfurizado con la parte de la pega hacia abajo. Con una brocha pincelamos de huevo cada cortadito y espolvoreamos ajonjolí o sésamo por encima de los de york y salchicha y un poquito orégano por el de atún.

8 Los metemos al horno previamente calentado a 200ºC y los dejamos cocinar hasta que estén dorados.

Observaciones o consejos

Por supuesto el relleno al gusto de cada cuál. Se pueden rellenar de anchoas con aceitunas, de paté, de crema de york, etc...

Autor

Matilde Linares