

Palitos de hojaldre y Queso Manchego Las Terceras D.O.P.



INGREDIENTES:

- Masa de hojaldre
- Una cuña de queso manchego curado Las Terceras
- Sal gorda
- Tomillo
- Orégano
- Huevo

PREPARACIÓN:

Rallamos la cuña de queso manchego en un bol y le añadimos el orégano, el tomillo al gusto y la sal gorda y lo mezclamos todo.

Precalentamos el horno a 200º.

Colocamos la masa de hojaldre sobre papel para horno y con un rodillo la estiramos bien. Repartimos la mezcla de queso y especias sobre la masa y nos ayudamos del rodillo para que la mezcla quede bien pegada a la masa.

Cortamos la masa en finas tiras rectas (2 cm.).

Batimos un huevo y, con la ayuda de un pincel, pintamos las tiras de hojaldre.

Introducimos el hojaldre en el horno durante 10 minutos o hasta que la masa se dore.

Retiramos del horno y ya están listos para servir.