

Vasitos crujientes de hojaldre rellenos de Queso Las Terceras D.O.P. y surtido de mermeladas



INGREDIENTES:

- Masa de hojaldre
- Queso Manchego semicurado pasteurizado Las Terceras
- Mermeladas variadas (de melocotón, fresas, ciruela, higos...), miel, chocolate.
- 1 huevo
- Mantequilla

PREPARACIÓN:

Extendemos la lámina de hojaldre y la cortamos en pequeños cuadrados.

Con la ayuda de un molde de horno para magdalenas les daremos la forma de vaso. Primero pintamos el molde con un poco de mantequilla para que el hojaldre no se quede pegado. A continuación, colocamos los cuadrados de hojaldre en cada agujero de manera que cojan la forma del recipiente.

Con un tenedor pinchamos el interior del hojaldre.

Cortamos el queso Manchego Las Terceras en pequeños cuadrados y rellenamos todos los vasitos. Añadir al gusto en cada vaso unas cucharadas de la mermelada que queramos, miel, o chocolate.

LAS TERCERAS

Por último, batimos el huevo y pincelamos los bordes del hojaldre.
Introducimos en el horno durante 15 minutos a 200º hasta que el hojaldre esté dorado.
Servir templado.

Una receta dulce sencilla y rápida con la que deleitar a nuestros invitados.