

## Canelón dulce de Queso Manchego D.O.P. Las Terceras y carne de membrillo



### INGREDIENTES:

- Masa de hojaldre
- Queso Manchego Semicurado D.O.P. Las Terceras
- Carne de membrillo
- Mermelada de moras
- Azúcar glass
- Canela
- Huevo

### PREPARACIÓN:

Precalentamos el horno a 200º. Extendemos la masa de hojaldre en una bandeja y papel para horno. Cortamos la masa en 12 cuadrados iguales. A continuación, cortamos el queso semicurado en bastones de un dedo de grosor, y hacemos lo mismo con la carne de membrillo. Colocamos en cada cuadrado un bastón de queso y uno de membrillo y los enrollamos con la masa. A continuación, batimos el huevo en un bol y con ayuda de un cepillo de cocina pintamos los canelones. Los introducimos en el horno durante 10 minutos.

Para servirlo, acompañamos los canelones con mermelada de moras, azúcar glass y canela al gusto.