

# Bocaditos agridulces



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 10min , Tiempo de cocción: 1hrs. 5min

Tiempo total: 1hrs. 15min , Número de porciones: **32**

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/bocaditos-agridulces>

## Preparación

Precale el horno a 200°C. En una sartén grande, caliente el aceite vegetal y cocine las cebollas (con 1 cda. de sal) hasta que estén dorados, unos minutos. Retirar y reservar en un cuenco grande. En la misma sartén, saltear los champiñones hasta que estén tiernos, unos 5 minutos. Retirar y reservar en el tazón de fuente con las cebollas. En la misma sartén, derrita la manteca y añadir las manzanas con el azúcar. Cocine hasta que estén suaves, unos 10 minutos. Sacar de la sartén y agregar al tazón grande con la cebolla y los champiñones. Agregue el queso, el cebollín, el tomillo al tazón y revuelva para mezclar bien la mezcla. Sazone con sal y pimienta, a gusto. Con un cortador de pizza, cortar el hojaldre en cuadrados de 5 cms. y colocarlos en la bandeja del horno forrada con papel manteca. Usando una brocha de pastelería, cepillelas con huevo batido. Utilizando una cuchara, colocar relleno en el centro de cada masa de hojaldre. Hornear durante 25 minutos, girando las bandejas a medio camino y cambiar la bandeja de hornear en la rejilla superior a la parte inferior y la parte inferior a la parte superior, hasta que la masa esté dorada y crujiente. Deje

## Ingredientes

- 2 cucharada/s Aceite de vegetales
- 1 Cebolla grande picada en rodajas
- 100 grs. Champiñones en rodajas
- 2 cucharada/s Manteca
- 1 1/2 Manzana cortada en cubitos
- 1 cucharadita/s Azúcar
- 60 grs. Queso Gruyere rallado
- 2 cucharada/s de Cebollín picado
- 1/2 cucharadita/s Tomillo seco
- 1 Lámina de hojaldre
- 1 Huevo batido

## Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Navidad, Año Nuevo, Todo el año, Costosa, Cereales, pastas y arroz, Frutas, Lácteos y huevos, Vegetales, Exótica, Familia, Gourmet, Una cocinera experta, Aperitivo

enfriar un poco las tartas antes de servir.

