

# Caramelos de salchichas



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 15min

Tiempo total: 30min , Número de porciones: **22**

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

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/caramelos-de-salchichas>

## Preparación

Partir las salchichas de atún en dos trozos, poner cada trozo sobre un rectángulo de hojaldre y añadir un poco de ketchup (o tomate). Enrollar y retorcer los extremos, cada uno en una dirección simulando el papel de un caramelo. Batir un huevo, pincelar todos los caramelos y ponerle por encima un poco de queso rallado. Hornear unos 15 minutos o hasta que estén dorados a 200°C.

## Ingredientes

- 11 Salchichas de atún (o comunes)
- 1 Lámina de hojaldre
- 1 poco Ketchup (o tomate frito)
- 1 Huevo batido
- 1 poco Queso rallado

## Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Navidad, Pascuas, Día de la Madre, Año Nuevo, Día Especial, Día de San Valentín, Reducida en calorías, Todo el año, Económico, Cereales, pastas y arroz, Pescados y frutos de mar, Exótica, Rápida, Para/con niños, Familia, Un pobre estudiante, Chicas delgadas, Visitas, Snacks

