

Hojaldritos de sardina



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 15min

Tiempo total: 35min , Número de porciones: **18**

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/hojaldritos-de-sardina>

Preparación

Precalentar el horno a 180°C. Colocar el hojaldre sobre la superficie de trabajo y, con un cortapastas redondo, cortar círculos. Pintar la superficie de los círculos con el huevo batido y espolvorear semillas de sésamo por encima. Llevar al horno hasta que se doren. Para el relleno, escurrir las sardinas del aceite y quitarles la espina central. Triturarlas junto con queso crema y poner la crema obtenida en una manga pastelera con boquilla estrecha y estriada. Abrir los hojaldritos y rellenarlos con la pasta de sardinas y ya están listo para degustar. Disfrute! Fuente: <http://www.directoalpaladar.com/>



Ingredientes

- 1 Lámina de hojaldre
- 1 Huevo batido
- 1 poco Sésamo tostado
- 100 gramo/s Queso Crema
- 1 lata/s Sardinias en aceite

Categorías

Cumpleaños, Navidad, Año Nuevo, Día Especial, Todo el año, Económico, Comida para todos los días, Rápida, Familia, Una cocinera experta, Visitas, Appetizer-Entrada