

Mini pastries de crema de queso y hongos



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 30min , Tiempo de cocción: 15min

Tiempo total: 45min , Número de porciones: 6

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/mini-pastries-de-crema-de-queso-y-hongos>

Preparación

Cortar el centro de 3 tapas de copetín con un cortante redondo de 3 cm de diámetro y reservarlos. Tomar las tapas sin el centro y pincharlas con un tenedor. Encimar una arriba de la otra hasta formar una torre. Repetir la operación con las tapas restantes. Colocar en una placa para horno, previamente enmantecada, junto a los centros, y cocinar en un horno precalentado a temperatura media a alta (190°C) durante 15 minutos aprox., hasta que se comience a dorar. Para el relleno, dorar en aceite los hongos, salpimentar y agregar el pollo desmenuzado. Salpimentar y agregar las cucharadas de queso en hebras, el queso crema y las hierbas picadas. Mezclar bien y reservar. Una vez listos las torecitas de hojaldre, rellenarlos y tapar con la tapita. Disfrute! Fuente: <http://blogs.lanacion.com.ar/cocina-amateur/>



Ingredientes

- 24 Tapas para empanadas de copetín
- 250 gramo/s Hongos
- 2 Pechugas de pollo cocidas
- 4 cucharada/s Queso Crema
- 2 cucharada/s Hierbas aromáticas
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta
- 2 cucharada/s Queso rallado

Categorías

Día Especial, Todo el año, Económico, Hongos, Lácteos y huevos, Comida para todos los días, Rápida, Una cocinera experta, Pan y otros panificados para la casa, Appetizer-Entrada