

Pastries de tocino y queso cheddar



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 13min
Tiempo total: 33min , Número de porciones: 36

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/pastries-de-tocino-y-queso-cheddar>

Preparación

Calentar el horno a 200°C. Despliegue la lámina de hojaldre sobre una superficie ligeramente enharinada. Cortar en 36 cuadrados de 2x2 cm. Pinche los cuadraditos con un tenedor. Repita con la otra lámina. Coloque los cuadraditos en bandejas para hornear. Hornear durante 8 minutos o hasta que los pasteles estén dorados. Con el dorso de una cuchara, presione hacia abajo el centro de los pasteles calientes para hacer una hueco pequeño. Coloque 1/2 cucharadita de queso y tocino en cada cuadradito. Hornee durante 5 minutos o hasta que el queso se derrita. Retire los pasteles de la bandeja del horno y dejar enfriar sobre bastidores de alambre durante 10 minutos. Cubra con el salsa y cebollín.



Ingredientes

- 2 Láminas de hojaldre
- 1 taza/s Queso cheddar rallado
- 500 gramo/s Tocino cocido y desmenuzado
- 1/2 taza/s Salsa de tomate (o aderezo de queso)
- 2 cucharada/s Cebollín

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día de la Madre, Día Especial, Día de San Valentín, Todo el año, Económico, Rápida, Familia, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas, Appetizer-Entrada