Cañas de hojaldre saladas

24/04/2015



Llega el fin de semana y nos apetece disfrutar del tiempo libre; y lo bueno de estos hojaldres salados es que son rápidos y fáciles de hacer. Son ideales para una cena informal y están buenísimos.

Yo los he rellenado, unos de bacón y otros de sobrasada, pero podéis elegir cualquier otro ingrediente que os guste, jamón york, atún o incluso salchicha.

Ingredientes:

- 1 o 2 láminas de hojaldre fresca.
- Lonchas de bacón, sobrasada, etcétera.
- Queso rallado (yo he puesto 4 quesos)
- 1 huevo
- Orégano (o cualquier otra hierba aromática)



Elaboración:

1. En primer lugar desenrollamos la lámina de hojaldre y la **extendemos sobre una superficie**. Si es muy gruesa podemos pasarle un rodillo por encima para hacerla un poquito más fina. (Después de pasar el rodillo, se quedará adherida a la superficie, tened en cuenta despegarla antes de poner los ingredientes).
2. **Repartimos el queso rallado por toda la lámina**.
3. Cortamos con un cortapizzas o cuchillo en **porciones iguales según el tamaño que queramos**.
4. A continuación, **poner los ingredientes que hayáis elegido** en cada porción.
5. **Enrollar cruzando los extremos** y cerrar en forma de espiral.
6. Por último, repartimos sobre una placa de horno, **pintamos con huevo batido y espolvoreamos con orégano** o cualquier otra hierba aromática, también se puede añadir más queso rallado por encima.
7. **Metemos en el horno** previamente precalentado a 200º hasta que estén doraditos.

Solo nos quedaría disfrutarlas… están riquísimas tanto templadas como frías.

¡Espero que os guste!

PD: En esta ocasión quisiera agradecer a las chicas de Mercería RETRI, el haberme prestado el mantel para la realización de la fotografía.

