COCINANDOPORLAVIDA
Recetas paso a paso

Ver receta en la web



Saquitos de pasta brick con queso de cabra

Receta para 5 saquitos

Preparación: 15 min
Total: 35 min
Dificultad: Fácil

INGREDIENTES

- [ ] 5 cuadrados Hoja brick
- [ ] 30 gramos Champiñones
- [ ] 50 gramos Queso de cabra
- [ ] 50 gramos Cebolla

PREPARACIÓN

1. Para comenzar con la receta, picamos la cebolla y los champiñones. También cortamos el queso de cabra en rodajas y después hacemos pequeñas tiras.

2. En una sartén, ponemos AOVE y doramos la cebolla.

3. Cuando se ha dorado la cebolla, añadimos los champiñones y dejamos que se cocinen.

4. Mientras, cortamos los cuadrados de la pasta hoja de brick y las preparamos en la bandeja de horno.

5. Precalentamos el horno a 220 grados con calor arriba y abajo.

6. En cada cuadrado colocamos el relleno y varios trozos de queso de cabra. Cerramos con la ayuda de un palillo formando un saquito. Hacemos lo mismo con el resto.

7. Horneamos a 220 grados durante 5 minutos o hasta que se doren. Y acompañamos de nuestra fabulosa salsa de queso de cabra. ¡Y listo!