RecetaKA

SAQUITOS RELLENOS DE QUESOS Y SETAS *(TAPA)*



Ingredientes para 4 porciones: 2 láminas de pasta filo / 50g de mantequilla / 4 champiñones pequeños / 60g de queso Cabrales / 100g de queso manchego tierno / 80g de queso Mahón media curación / 1 cebolla pequeña / 2 dientes de ajo / 10ml de aceite de oliva virgen extra / confitura de tomate o pimiento rojo (c/n) / sal / pimienta / cebollino fresco

LACTEOS

CONTIENE GLUTEN

Elaboración

1. Picar la cebolla en brunoise pequeña y los ajos muy picaditos.
2. Cortar los 3 quesos en trozos del tamaño de una yema de dedo meñique
3. Quitar el pie del champiñón y los cortamos en 2 o 4 partes según su tamaño.
4. Sofreír la cebolla con el ajo en mezcla de mantequilla y aceite de oliva. Agregar los champiñones y pochar.
5. Añadir la confitura, mezclar todo y salpimentar.
6. Incorporar los quesos y mezclar bien a fuego medio unos 2' hasta que el queso empiece a fundirse ***(IMPORTANTE**: No debe hacerlo!)*
7. Cortar cada masa filo en 4 cuadrados perfectos.
8. Pintar con mantequilla derretida un rectángulo, colocar otro encima y pintar también.
9. Agrupar montones de 2 cuadrados y rellenar el centro de cada uno con el relleno.
10. Con mucho cuidado cerrar los saquitos y con la ayuda de una tira de cebollino hacer un nudo y cerrar.
11. Colocar en una fuente de horno previamente cubierta con papel de horno. Hornear a 180º durante 10' aproximadamente, hasta que se doren.

Red de Escuelas de Cocina Infantil

Nota: *Al cocinar los niños tendrán que realizar tareas que no siendo realizadas con cuidado, conllevan riesgos (cortar, hervir, pelar...). Aunque en La Escuela aprenden a realizarlas con prevención, es importante que en casa los padres* ***supervisen, ayuden y se diviertan*** *cocinando con los niños*

Red de Escuelas de Cocina Infantil