

ARBOLITO DE NAVIDAD CON QUESO

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de cocción: 18 minutos

Salen entre 30 a 40 bolitas

Ingredientes

- 1 rollo de masa para pizza de 13 onzas
- 8 palitos de queso mozzarella o bolitas de mozzarella
- 1 huevo grande + 1 cucharada de agua, **ver nota**
- 2 cucharadas de mantequilla derretida
- 1/4 taza de queso parmesano rallado
- 1 diente de ajo triturado
- 1/4 cucharadita de sal
- 1 frasco de marinara(salsa para pizza) y/o pesto



Instrucciones:

1. Precalentar el horno a 400 F (200 C) y luego cubre una bandeja para hornear con papel pergamino.
2. En el área donde vas a trabajar, estirar bien la masa para pizza, luego con un cuchillo afilado o cortador para pizza, cortar en 30 a 40 cuadrados aproximadamente.
3. Luego cortar los palitos de queso mozzarella en 30 o 40 trozos del tamaño de un bocado (1 pulgada). Si vas a utilizar bolitas de mozzarella, secarlas bien cada bolita, apretando para que salga el mayor líquido posible.
4. Colocar un pedacito de mozzarella a cada cuadrado de masa y luego formar una bolita, rodando con las manos para alisar y sellar los bordes. Hacer eso con todos los cuadrados hasta terminar la masa y el queso.
5. En la bandeja para hornear preparar, colocar las bolitas con la costura hacia abajo e ir dando la forma de un árbol, y colocarlas bien juntas de modo que las bolitas se toquen.
6. En un recipiente pequeño, agrega el huevo y el agua, batir bien y luego untarlo a cada bolita del árbol.

7. Hornear de 16 a 18 minutos o hasta que estén dorados. Mientras se hornea el arbolito, derretir la mantequilla en el microondas o en la estufa, luego agregar la mitad del queso parmesano, el ajo y la sal, mezclar bien.
8. Cuando el árbol esté listo sacarlo del horno y untar inmediatamente después la mezcla de mantequilla, espolvorear el queso parmesano restante y listo para servir con la salsa de tu elección, disfrutar y ser feliz.

Notas:

*Si no quieres untar huevo, lo puedes sustituir por leche, esto hará que el arbolito tenga un color más dorado.

*Puedes preparar el arbolito con anticipación, formar las bolitas con queso, formar el árbol, luego guardarlo en el refrigerador y justo cuando lo vayas a servir untar la mezcla de huevo, hornear y luego untarle la mezcla de mantequilla con ajo.

*Lo que sobre lo puedes guardar y recalentar a 350 F (180 C), cubriéndolo con papel aluminio, por unos 10 minutos y luego estará listo para disfrutar.