

## HAMBURGUESITAS CON QUESO EN HOJALDRE

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de cocción: 30 minutos

Salen entre 16 hamburguesitas



### Ingredientes:

- 2 rollos de masa de hojaldre, descongelada
- 6 u 8 mini tortitas de hamburguesas
- Queso cheddar rallado o tajado
- 1 huevo batido
- Semillas de sésamo para decorar
- Opcionales: Ketchup, mostaza, salsa BBQ, pesto, cebollitas, tocino, etc...

### Instrucciones:

1. En una sartén grande a fuego medio-alto, trabajando en tandas si es necesario, cocinar las tortitas durante unos 6 minutos (3 de cada lado) hasta que estén bien doradas por ambos lados. Retirar y dejar enfriar por 5 a 10 minutos.
2. Precalentar el horno a 400 F (200 C) y tener listo un molde grande con papel pergamino.
3. En el área donde vas a trabajar, estirar bien la masa, luego con un cuchillo o un rollo para cortar pizza, cortar el hojaldre para formar rectángulos de 10 a 12 centímetros. Con la masa sobrante hacer tiras delgadas, dejarlas aparte.
4. Añadir 1 cucharadita de ketchup o mostaza o tu salsa favorita, luego colocar 1 tortita de carne cocida en sobre la salsa y cubrir con el queso, hacer esto con todos los cuadritos.
5. Cerrar juntando bien las esquinas, apretar bien, darle vuelta y transferir a la bandeja para hornear preparada. Hacer lo mismo con todas las hamburguesitas.
6. Tomar 1 tira de hojaldre y colocarla sobre la hamburguesa formando una cruz, untar la parte superior con la mezcla de huevo y espolvorear las semillas de sésamo.

7. Hornear de 15 a 20 minutos o hasta que estén doradas, servir calientes, disfrutar y ser feliz!

**Notas:**

\*Si vas a utilizar queso mozzarella, es mejor utilizar el rallado, que no tiene tanta humedad para que la masa no se ponga húmeda.

\*Las tortitas es mejor cocinarlas antes, para evitar que queden mal cocidas, ya que el hojaldre se cocina rápido; a menos que sepas que a las personas a quien se las va a ofrecer le guste la carne a término medio, si no mejor irse por lo seguro ;)

\*Las puedes preparar con anticipación, guardarlas en el refrigerador tapadas con papel film, para evitar que se sequen y hornearlas cuando estés listo para servir las.