



una pizca de Luna

BOCADILLOS DE FILO CON SALAMI Y QUESO

Instrucciones:

1. Calentar el horno a 200 C (400 F) y preparar una bandeja para hornear con papel pergamino.

2. En un área de trabajo limpia, colocar una hoja de masa filo, estirarla bien y untar bien con aceite de oliva, por ambos lados.

3. Tomar el centro de la orilla izquierda del filo y llevarla hacia el centro de la orilla derecha, quedará la forma como de un moño, chongo, lazo tipo pajarita, corbatín. Ver el video para clarificar, allí se explica mejor.

4. En el centro del filo, colocar el salami primero y luego el queso, luego cerrar los paquetitos, llevando la parte inferior hacia la parte superior, cubriendo el relleno y luego la parte superior llevarla hacia el inferior, colocar el bocadillo en la bandeja y hacer los mismo con el resto de los ingredientes.

5. Hornear alrededor de 15 minutos, hasta que estén doraditos, sacar del horno, servir y disfrutar y ser feliz.

Notas:

*El jamón y el queso lo puedes sustituir por el que tu prefieras.

15 MINUTOS 15 MINUTOS 12 BOCADILLOS

Ingredientes:

- 12 hojas de masa filo
- 100 gr. de salami o jamón de preferencia
- 150 gr. de queso cabra o el que gustes
- Aceite de oliva