

**Libreta:** Entrantes y tapas  
**Creado:** 24/03/2018 9:29  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/bocados-de-queso-en-hojaldre.html>

## Bocados de queso en hojaldre

### INGREDIENTES

2 láminas de hojaldre  
100 gr. de rulo de queso de cabra  
100 gr. de queso emmental  
50 gr. de queso brie  
1 cebolla  
2 lonchas de jamón ibérico  
100 gr. de espinacas  
1 huevo  
2 zanahorias cocidas  
½ remolacha cocida  
1 pimiento verde H  
arina (para estirar el hojaldre)  
Agua  
Aceite de oliva  
Sal  
Perejil (para decorar)

### PREPARACIÓN

Pela y corta la cebolla y ponla a pochar en una sartén con un chorrito de aceite. Cocina a fuego moderado hasta que caramelice. Retira el exceso de aceite y reserva.

Lava bien las espinacas y ponlas a cocer en una cacerola con agua hirviendo y sal. Coloca la tapa y deja cocer durante 2-3 minutos. Escurre bien, pica y resérvalas.

Estira las láminas de hojaldre sobre una superficie enharinada hasta dejarlas bien finitas. Con ayuda de un molde redondo saca 8 círculos. Con un molde redondo un poco mayor saca 4 círculos. Con el resto de hojaldre saca 4 rectángulos. Reserva.

Corta el queso emmental en 4 bastones, el queso de rulo de cabra en 4 rodajas y el queso brie en 4 porciones. Reserva las porciones de los diferentes quesos.

Para hacer los bocados de queso emmental, envuelve cada porción de queso emmental en media loncha de jamón. Coloca cada porción de queso y jamón en un rectángulo de hojaldre y envuelve. Presiona los extremos para que no se salga el interior.

Para hacer los bocados de queso brie, reparte las espinacas en los 4 círculos más grandes, extiéndelas sin llegar a los bordes. Coloca encima una porción de queso brie, moja el hojaldre con un poco de agua y cierra dándole forma triangular presionando bien los extremos para que no se salga el contenido.

Para hacer los bocados de queso de rulo de cabra, reparte la cebolla en 4 de los círculos restantes y coloca encima de cada uno una porción de queso de cabra. Moja los hojaldres con un poco de agua y ciérralos con otro círculo del mismo tamaño (estira un poco con las manos para que cubra bien). Presiona con los dedos para que queden bien sellados.

Coloca todos los hojaldres en una bandeja de horno con papel de hornear. Pinta los hojaldres con huevo batido y hornea (con el horno precalentado) a 200° C durante 20 minutos.

Para hacer el aceite de remolacha, coloca la remolacha cocida en un vaso batidor, vierte 2 dedos de aceite y tritura con la batidora eléctrica. Cuela y reserva.

Para hacer el aceite de zanahoria, trocea la zanahoria cocida y colócala en un vaso batidor. Vierte 2 dedos de aceite y tritura con la batidora eléctrica. Cuela y reserva.

Para hacer el aceite de pimiento verde, trocea el pimiento y colócalo en el vaso batidor. Vierte 2 dedos de aceite, tritura con la batidora eléctrica, cuela y reserva.

Sirve un bocado de hojaldre de cada queso en un plato y pinta el plato con los 3 aceites. Decora con una hojita de perejil.

### **Nota:**

Para conservar el queso en las mejores condiciones lo mejor es guardarlo en una quesera y preservarlo del aire y de la luz. En caso de almacenarlo en el frigorífico, conviene envolverlo en papel de aluminio y colocarlo en el departamento de las verduras. Sácalo una hora antes de su consumo.