

Libreta: Pastas
Creado: 25/03/2018 19:33
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/corazones-de-pizza.html>

Corazones de pizza

INGREDIENTES

- 1 lámina de masa de hojaldre congelada o fresca
- 100 grs. de jamón serrano picado muy fino
- 1 cucharada de nueces peladas y picadas
- 8 aceitunas negras picadas
- 2 cucharadas de queso para fundir en trocitos pequeños
- 2 pimientos morrones cortados en trocitos

PREPARACIÓN

Mezclar bien todos los ingredientes. Extender la lámina de hojaldre, untarla con el relleno y enrollar los dos lados largos hasta la mitad.

Meter el rollo de masa durante unos diez minutos en el congelador. Mientras, se forra la bandeja del horno con papel especial para repostería o sulfurizado.

Cortar la masa en rodajas de unos dos centímetros de grosor (o menos). Darle forma de corazón presionando ligeramente las puntas con los dedos.

Introducir en el horno, precalentado a 200 grados, hasta que estén dorados, aproximadamente unos 15 minutos.