

Libreta: Recetas tradicionales

Creado: 27/03/2018 20:23

Actualizado: 27/03/2018 20:25

PIRULETA DE PARMESANO



Ingredientes

Queso parmesano

Elaboración

Picar queso parmesano, ponerlo en la bandeja de horno encima de papel vegetal, darle la forma de círculo que no tenga mucho grosor.

Colocar un pincho encima, que con el calor del horno hará que se enganche al queso y así tendremos estas fantásticas piruletas.

Hornear a 200º, con el horno precalentado, hasta que empiece a dorarse. Vigilarlo porque se dora enseguida.

Sacar la bandeja y una vez frías sacarlas con cuidado.