

**Libreta:** Pastas  
**Creado:** 25/03/2018 19:46  
**URLOrigen:** [http://www.tranbel.com/saquitos-de-pasta-filo-rellenos-de-queso-y-calabac%  
c3%adn.html](http://www.tranbel.com/saquitos-de-pasta-filo-rellenos-de-queso-y-calabac%c3%adn.html)

## Saquitos de pasta filo rellenos de queso roquefort y calabacín

### INGREDIENTES

2 láminas de pasta filo por saquito  
1 calabacín  
200 gr. de queso roquefort  
mantequilla o margarina  
puerro  
Salsa "reducción de Pedro Ximenez"

### PREPARACIÓN

Cortar el calabacín en tiras muy finas de 3 cms de larga y el queso en cuadraditos. Reservar.

Dorar en una sartén los piñones con un poco de mantequilla, Reservar.

Cortar las hojas de puerro muy finas para obtener unas tiritas que nos servirán para atar los saquitos.

Fundir la mantequilla e impregnar las hojas con la misma utilizando una brocha de cocina. Disponer las hojas de pasta filo una encima de la otra en forma de estrella y un chorrito de salsa "reducción de Pedro Ximenez". Disponer en el centro el calabacín, queso y los piñones. Cerrar con cuidado en forma de flor, atando con una tira de puerro.

Meter al horno precalentado a 190° en la posición aire+placa inferior, con la bandeja en la posición mas baja. Hornear hasta que veamos que las hojas adquieren un tono tostado (mas o menos 10 minutos).

Servir inmediatamente decoradas con tiras de salsa de "reducción de Pedro Ximenez".

### **Nota:**

Video en Youtube de una receta similar: <http://www.youtube.com/watch?v=Gafplvfgvbs>