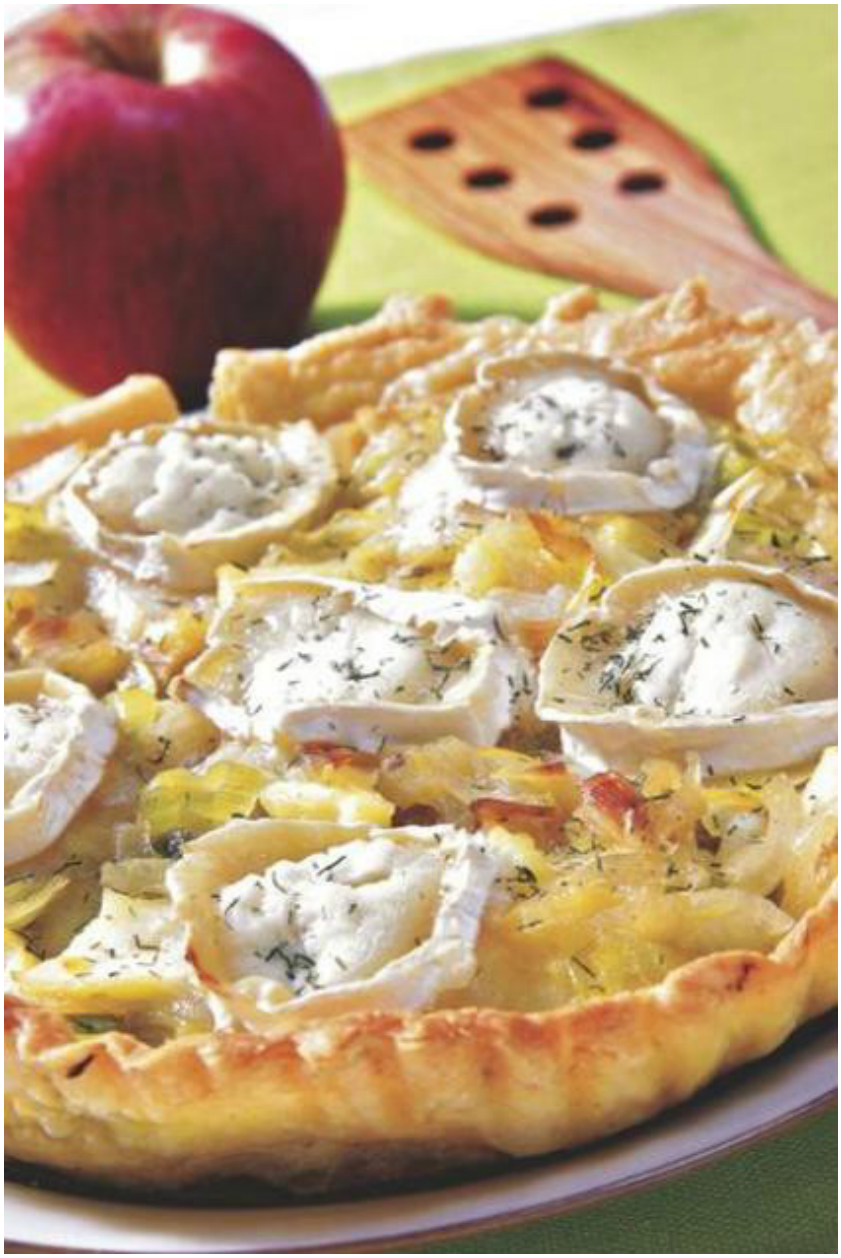
Hojaldre de manzana y queso

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo **Recetizador:** Janeth Victoria



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Moderna
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 200 g de masa de hojaldre
- 2 manzanas Golden
- 1 queso de cabra en rulo
- 2 cebolletas dulces
- 50 ml de sidra
- 50 ml de aceite de oliva
- 1 cucharada de orégano
- Sal y pimienta

Preparación:

Paso 1

Precalentar el horno a 200º C. Extender el hojaldre en una superficie plana. Forrar un molde de tartaleta desmontable con el hojaldre y hornear con un papel de horno con un peso de legumbres encima para que no suba la masa. Retirar el papel y el peso de legumbres y hornear durante cinco minutos más. Pelar la cebolla y la manzana en láminas finas. En una sartén, estofar la cebolla e incorporar la manzana, regar con la sidra, salpimentar y bajar el fuego. Dejar unos 10 min. Rellenar la tartaleta con el sofrito de manzana. Repartir el queso de cabra en aros por la tartaleta y espolvorear con orégano. Hornear 10 min. Retirar la tartaleta del horno, dejar atemperar unos minutos, desmoldar y servir.