

Mini croissant de sobrasada y queso en el horno AirFry

COOKING
LOVERS TRISA



Consejo del chef

Decorar con unas hojitas de romero.

Raciones para 4

2 Láminas Hojaldre redondo

200 gr Sobrasada

8 Lonchas Queso

1 Huevo

2 Cdas Miel

Romero

- 1 Extender una lámina de hojaldre sobre la encimera y colocar por encima la sobrasada bien extendida y las lonchas de queso.
- 2 Colocar otra lámina de hojaldre encima y cortar triángulos desde el centro hacia los extremos.
- 3 Enrollar cada uno de los triángulos desde la parte externa del círculo hasta el centro.
- 4 Colocar todos en la bandeja de horno perforada del horno Airfry, con papel vegetal en la base. Pintar con huevo batido y hornear en Modo Airfry a 190 °C, durante 25 minutos.
- 5 Servir con un chorrito de miel por encima.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/mini-croissant-de-sobrasada/>

COOKING
LOVERS 