Hojaldre de espárragos trigueros y queso

Consejo del chef

Puedes hacer más gominolas con otras frutas y disfrutar así de un rico snack muy saludable.

Raciones para 1

- ❑ Masa de hojaldre
- ❑ Queso al gusto
- ❑ Espárragos trigueros
- ❑ Sal
- ❑ Yema de huevo
- ❑ Miel de caña
- ❑ Hojas de tomillo

1. Primero corta la masa de hojaldre en cuatro partes sobre papel de horno.
2. En cada uno de los cuadrados de hojaldre coloca en diagonal una loncha de queso y un puñado de espárragos trigueros sin cocinar con un poco de sal y un chorrito de aceite.
3. Envuelve los espárragos con el hojaldre y píntalo con yema de huevo batida.
4. Hornea los rollitos de hojaldre y espárragos en el horno a 180º durante 15 minutos.
5. Cuando el hojaldre esté inflado y dorado, saca los rollitos del horno y sírvelos con un poco de miel de caña y hojas de tomillo.

Notas del Chef

https://cookinglovers.teka.com/es/receta/hojaldre-de-esparragos-trigueros-y-queso/