



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/>

