

Receta de Aperitivos con Hojaldre

18 Ago 2019



Buenos días a tod@s, para comenzar una nueva semana de Agosto, os dejo una receta que es una perfecta combinación de tomate y aceitunas, quedan riquísimos y podéis hacerlos del tamaño que mejor os venga como aperitivo e incluso tipo bocadillo, espero que os gusten estos **Aperitivos de Hojaldre**.

Ingredientes

- Hojaldre (una lámina)
- Salsa de tomate frito (ocho o diez cucharadas)
- Orégano
- Aceitunas negras sin hueso (unos 100 grs)
- Aceite de oliva
- Sal
- Queso rallado (50 grs)

Modo de Preparación

1. Precalentar el horno a 180°
2. Mezclar en un bol la salsa de tomate con un poquito de orégano, las aceitunas negras picadas y un poquito de sal, mezclar bien todo
3. Estirar la masa de hojaldre sobre la encimera y cortarla en rectángulos del tamaño que prefiráis
4. Colocar sobre los rectángulos de hojaldre un poco de la mezcla de tomate y aceitunas
5. Añadir un poco de queso rallado, un poquito de orégano y unas gotas de aceite de oliva
6. Colocar los rectángulos de hojaldre sobre la bandeja del horno
7. Hornear hasta que suba el hojaldre y estén bien dorados y crujientes
8. Servir y....buen provecho!!!