

# BOLITAS DE HOJALDRE, QUESO Y SEMILLAS DE AMAPOLA



## Receta

### Ingredientes

- 120 g de queso tierno de oveja o vaca
- 2 cdas de semillas de amapola Productos Trevijano
- 1 masa de hojaldre
- 1 huevo para pincelar

### Preparación

- 1** – Cortamos el queso en pequeños dados.
- 2** – Con un vaso o tacita, cortamos en porciones el hojaldre. Colocamos los trocitos de queso dentro y vamos cerrándolos como se ve en el vídeo. Pincelamos con un poco de huevo batido y espolvoreamos semillas de amapola por encima.
- 3**– Colocamos en el cajón de la Airfryer 15 minutos a 185º o 30 minutos a 180º en el horno.



Semillas de amapola

Información nutricional	ración 100 g.
Valor energético	1465 kJ 351 kcal
Grasas (g)	23
de las cuales Saturadas (g)	10
Hidratos de carbono (g)	21
Fibra alimentaria (g)	1
Proteínas (g)	14
Sal (g)	1,10