



HOJALDRE DE REQUESÓN 6 Porciones

Ingredientes:

- 2 cucharadas de mantequilla
- 6 cebollitas de cambray, rebanadas con el rabo
- 1 diente de ajo picado
- 1 cucharadita de comino molido
- Pimienta recién molida al gusto
- 2 papas grandes, picadas en cubitos y fritas en mantequilla
- 500 g de requesón
- 120 g de queso tipo manchego, rallado
- $\frac{3}{4}$ de taza de crema
- 4 cucharadas de mantequilla derretida
- 500 g de pasta hojaldre

Horno precalentado a 180° C.

Método de Preparación

1. En una sartén calienta la mantequilla y fríe las cebollitas con el ajo; sazona con las especias. Retira del fuego e incorpora las papas fritas, el requesón, el queso y la crema; mezcla perfectamente, deja enfriar y reserva.
2. Sobre una superficie enharinada estira la pasta con un rodillo; rellénala con la preparación anterior y enróllala como si fuera un estrudel. Colócala en una charola previamente engrasada y enharinada, barnízala con la mantequilla derretida y hornea durante 40 minutos o hasta que dore ligeramente.
3. Retira y deja que repose antes de cortar para que no se rompa. Ofrece.

Tiempo de Preparación: 20 min.

Tiempo de horneado: 40 min.

Grado de Dificultad: ***

Muy Fácil: *
Fácil: **
Medio: ***
Difícil: ****
Muy Difícil: *****