



## SALCHICHAS CON HOJALDRE (12 Piezas)

### Ingredientes:

- 500g de pasta hojaldrada
- 12 Salchichas grandes de pavo
- 2 huevos ligeramente batidos
- Cátup para acompañar

### Preparación:

1. Horno precalentado a 210°C
2. En una mesa ligeramente enharinada, con ayuda de un rodillo extiende la pasta hojaldrada y corta 12 tiras largas de 1 centímetro de ancho aproximadamente; reserva.
3. Seca perfectamente las salchichas y enrolla las tiras de hojaldre alrededor de ellas; barnízalas con el huevo y Colócalas en una charola previamente engrasada y enharinada.
4. Hornea por 45 minutos o hasta que la pasta este ligeramente dorada. Retira del horno y deja enfriar ligeramente.
5. Ofrece acompañando con cátup.

Tiempo de Preparación: 60 min.

Tiempo de Horneado: 45 min.

Grado de Dificultad: \*\*\*

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