



## TRIANGULOS DE QUESO CREMA Y NUEZ 6 Porciones

### Ingredientes:

- 6 hojas de pasta filo
- 1 barra de mantequilla, fundida (90g)
- 1 paquete de queso crema, en rebanadas delgadas (190g)
- 1 taza de nuez, picada
- Pimienta, al gusto

Horno Precaentado a 180° C

### Método de Preparación:

1. Corta la pasta filo en cuadros de 10 por 10 cm, barniza con la mantequilla un cuadro, coloca otro encima y vuelve a barnizar con mantequilla; repite la operación tres veces.
2. Sobre el último cuadro agrega un poco de queso crema, espolvorea un poco de nuez y pimienta, dobla formando un triángulo y unta más mantequilla. Repite el procedimiento hasta terminar con el resto de los ingredientes.
3. Acomoda los triángulos en una charola y hornea durante 20 minutos o hasta que estén dorados. Retira del horno y ofrece.

Tiempo de Preparación: 30 min.

Tiempo de Horneado: 20 min.

Grado de Dificultad: \*\*

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