

Pastel hojaldre con relleno de queso

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Tartas · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Chavela

INGREDIENTES

0	
2 lamina/s	Hojaldre
250 gr	Queso tierno
1	Yema de huevo
100 gr	Pasas de uva
30 gr	Nueces — picadas
2 cucharada/s	Vino dulce
4 cucharada/s	Azúcar glass

ELABORACIÓN

En un molde de horno, previamente engrasado y enharinado, disponemos una lámina de hojaldre y la pinchamos con un tenedor. Se mezcla bien en un cuenco el queso con el azúcar, las pasas y las nueces y aromatizamos con el vino. Disponemos esta preparación encima de la lámina de hojaldre y la tapamos con la otra, cerrando los bordes como si fuera una empanadilla. Pintamos la superficie con la yema de huevo y horneamos a 180º hasta que el pastel esté dorado. Se retira del horno, se espolvorea con azúcar glass.

Se sirve tibio Normalmente uso queso fresco de ese que NO está envasado, pero tb se puede utilizar las tarrinas esas que venden de 250 grs. Volví a hacer esta receta el sábado, la tomamos tibia y la acompañé con una bola de helado.