

Bolitas queso y aceitunas

Tipo de plato: Entrantes · Procedencia: Mesacamilla · Raciones / personas: 20 Porciones
· Autor: Elena

INGREDIENTES

0	
20	Aceitunas — verdes grandes sin hueso.
75 gr	Queso parmesano — rallado
60 gr	Mantequilla — fría cortada en dados
100 gr	Harina repostería
	Sal
	Pimienta negra
1	Yema de huevo
1 cucharada/s	Agua
1 cucharadita/s	Semillas amapola

ELABORACIÓN

Calentar el horno a 180º .Secar las aceitunas con papel de cocina. Poner el queso, la mantequilla, la harina, una pizca de sal y otra de pimienta en un bol y mezclar hasta obtener una masa. Dividir en 20 partes iguales. Con las manos enharinadas, poner una aceituna en cada parte, encerrada con la masa y dar forma ovalada con las palmas de las manos. Poner en una placa de horno aceitada y dejar 30 minutos en el frigorífico, hasta que están firmes. Pincelar con yema batida, espolvorear con semillas y hornear 20 m. hasta que se doren. Dejar enfriar en una rejilla. Servir tibias o a temperatura ambiente.