

Bolitas queso y aceitunas

Tipo de plato: Entrantes | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos | Dificultad:

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 180°. 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.