

Bocaditos de pavo y queso

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

INGREDIENTES

Masa

250 gr Harina repostería

Sal

1 Huevos

50 ml Agua

50 ml Leche

25 gr Azúcar

10 gr Levadura fresca

50 gr Mantequilla

Relleno

Pavo

Queso

Tomate

Orégano

ELABORACIÓN

Para el relleno pavo y queso en lonchas.

Se calienta la mantequilla hasta dejarla líquida, se templen la leche y el agua.

Se bate el agua, la leche, el azúcar, la mantequilla el huevo y la sal.

Hacer un volcán con la harina e incorporar el líquido anterior

Se estira la masa con un rodillo, la cortamos en forma rectangular y la cubrimos de lonchas de pavo y queso.

Enrollamos la masa y la cortamos en tiras de 1 cm. La dejamos fermentar.

Ponemos en horno precalentado a 190° unos 15 minutos

Sugerencia yo pondría en la masa estirada primero un poco de salsa de tomate con orégano y luego el pavo y el jamón.