

Receta de Caramelos De Salchichas De Atún

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta rica receta que seguro hará las delicias de much@s pero sobre todo les encantará a los más peques de la casa.

Ingredientes

- Salchichas de atún (un paquete)
- Plancha de hojaldre estirado (una)
- Tomate frito o ketchup
- Queso rallado
- Huevo batido para pincelar

Modo de Preparación

1. Partir las salchichas de atún en dos trozos
2. Hacer rectángulos con la masa de hojaldre y colocar sobre cada uno un trozo de salchicha con tomate frito o ketchup
3. Enrollar y retorcer los extremos cada uno en una dirección como si fueran caramelos
4. Batir un huevo y pincelar los caramelos, poner un poco de queso rallado sobre cada uno
5. Poner el horno a 200 Grados y meter los caramelos hasta que se doren, sobre unos 15 minutos y....buen provecho!!!