



<https://www.mepillasquisando.com>



## 1057 - SALADITOS VARIADOS



### INGREDIENTES:

- 2 láminas de hojaldre.
- 1 huevo.
- 2 Tarrinas de Paté.
- 2 Tarrinas de Queso crema.
- 2 Tarrinas de Sobrasada.
- 2 Latillas de Atún.
- 1 Brick de Tomate frito.
- Semillas de sésamo, chíá, Amapola.

### ELABORACIÓN:

Extendemos la masa de hojaldre y cortamos en 5 ó 6 partes iguales. Colocamos los rellenos centrados en cada tira, dejando un espacio a cada lado para poder cerrar. Para la de atún, mezclamos el atún bien escurrido con un poco de tomate frito. Ponemos un poco de huevo batido en uno de los lados y cerramos. Cortamos las tiras en trozos iguales, yo parto por el centro y voy hacia los lados. Colocamos con la unión hacia abajo en una bandeja de horno con el mismo papel donde estaba el hojaldre y pintamos con el huevo, espolvoreamos las semillas de tal forma que sepamos de que es cada saladito. Para ello podemos mezclar semillas. Previamente hemos calentado el horno a 200º metemos la bandeja y cuando empiecen a coger color, encendemos la parte de arriba para dorarlos, cuidando que no se quemen. Consumimos una vez fríos.

<https://www.mepillasquisando.com>