



<https://www.mepillasquisando.com>



1193 - PASTEL DE DOS QUESOS



INGREDIENTES:

250 gr. de Masa de Hojaldre.
200 gr. de beicon.
2 Ramas de Apio.
30 gr. de Mantequilla.
150 gr. de Queso Emmental.
75 gr. de Queso azul.
Sal y Pimienta molida.
Harina para la superficie donde estirar la masa.

ELABORACIÓN:

Estiramos la masa de hojaldre con un rodillo sobre una superficie enharinada, obteniendo la forma de un rectángulo. Igualamos los bordes. Cortamos el beicon en cubitos y les damos un hervor rápido de 2 minutos para que se ablande. Después escurrimos bien. Pelamos las ramas del apio y cortamos en juliana fina. Derretimos la mantequilla en una sartén a fuego medio, añadimos el apio en juliana y dejamos que se haga unos 10 minutos. Quitamos del fuego y dejamos que se enfríe. Mezclamos en un bol el apio y la salsa que ha quedado en la sartén, el beicon y el emmental en cubitos. Salpimentamos. Colocamos el relleno en la masa, dejando vacío un espacio del borde que habrá que humedecer con un poco de agua. Añadimos el queso azul en trocitos. Doblamos los lados cortos del rectángulo y cerramos el relleno sobreponiendo lo lados más largos, uno sobre el otro. Ponemos el pastel en la bandeja del horno, untada con mantequilla, con la parte del cierre de la masa hacia arriba. Cocemos en el horno durante 15 minutos a 230°, después bajamos la temperatura a 170° durante 30 minutos. El pastel tendrá que quedar dorado. Se sirve caliente.

FACEBOOK: Cocina Española Casera