

Ingredientes:

- 2 láminas de masa hojaldrada
- 2 cdas. de oliva
- 2 cdas. de parmesano rallado
- 1 cdita. de tomillo
- 1 cdita. de orégano
- 1 cdita. de romero
- 1 cda. de perejil
- 1 cda. de ajo picado
- Sal y pimienta



Rollitos de queso hojaldrado a las hierbas



Elaboración:

- Precalentar el horno a temperatura fuerte 200°. cubrir una placa para horno con papel manteca. Reservar.
- En un bowl mediano mezclar el oliva, el parmesano, el tomillo, el orégano, el romero, el perejil, el ajo y condimentar con sal y pimienta.
- Estirar la masa de hojaldre y pincelar con la preparación anterior. Rodar sobre sí mismo formando un rollo y cortar pequeños rollos de 1 o 2 pulgadas. Volver a pincelar con la preparación.
- Llevar a hornear en la placa preparada anteriormente por 8/10 minutos hasta que dore la masa.

