



## SALCHICHAS CON HOJALDRE

### Ingredientes:

- 500g de pasta hojaldrada
- 12 Salchichas grandes de pavo
- 2 huevos ligeramente batidos
- Cátsup para acompañar

### Procedimiento:

Horno precalentado a 210°C.

1. En una mesa ligeramente enharinada, con ayuda de un rodillo extiende la pasta hojaldrada y corta 12 tiras largas de 1 centímetro de ancho aproximadamente reserva.
2. Seca perfectamente las salchichas y enrolla las tiras de hojaldre alrededor de ellas barnízalas con el huevo y colócalas en una charola previamente engrasada y enharinada.
3. Hornea por 45 minutos o hasta que la pasta este ligeramente dorada. Retira del horno y deja enfriar ligeramente.
4. Ofrece acompañando con cátsup.

<b>Tiempo de preparación:</b>	60 minutos
<b>Tiempo de Horneado:</b>	45 minutos
<b>Grado de dificultad:</b>	Medio
<b>Porciones:</b>	6