

Rollitos de Rebozuelos o Cantharellus Lutescens



Ingredientes:

- Hojas de pasta brick
- 150 gr de Rebozuelos o Cantharellus Lutescens
- 60 gr de queso philadelphia
- Un vaso de nata líquida para cocinar
- Jamón Ibérico al gusto en tacos
- Dos dientes de ajo
- Sal
- Aceite de oliva virgen

- Un huevo



Modo: En una sartén con un chorro de aceite de oliva virgen echamos los rebozuelos limpios con el ajo, una vez que hayan soltado el agua añadimos los tacos de jamón ibérico.

Dejamos que se guise todo junto y añadimos el queso philadelphia y el vaso de nata.

Removemos para que no se pegue, damos el punto de sal y cuando este cogiendo el espesor deseado lo retiramos del fuego y lo guardamos.

A continuación cortamos la pasta brick al tamaño deseado de nuestros rollitos y los rellenamos con la masa ayudandonos para fijar la pasta con

huevo. Finalmente los introducimos en el horno sobre la rejilla con papel de horno y los dejamos durante 10 min a 180°C (hasta que estén completamente dorados y crujientes). "Buen provecho".