

#Diadelatapa. Rulitos de Bacon Ahumado con un toque de Ron Montero.



La culpa de que a las 11 de la mañana yo me esté «hincando» una Alhambra 1925 la tiene esta convocatoria de Jose manuel de «Las Recetas de Triana» desde » Blogs de Andalucía » para celebrar el día de la tapa.



Y aquí tenéis mi sencilla pero sabrosísima propuesta que estoy segura hará las delicias de mis compañeros de baile, a quienes les acercaré en un rato un par de bandejas de estos ricos aperitivos.

Espero que os guste. Besos.

«Rulitos de Hojaldre con Bacon ahumado y un toque de ron Montero».

Ingredientes (para 32 unidades):

- 1 Lámina rectangular de Hojaldre refrigerado.
- 200 gr. de Bacon Ahumado en lonchas.
- 1 Chorrito de Ron Montero.
- 1 Cucharadita de Miel.
- 1 Cucharadita de Salsa de Soja.
- Una pizca de Pimienta molida.
- 1 Huevo.



Batimos el huevo con la soja, el ron, la miel, la pimienta y pintamos el hojaldre con la mezcla. Colocamos las lonchas de bacon como indica la foto y cortamos en 4 trozos.





Enrollamos de dentro a fuera y cortamos cada rulo en 4 trocitos.





Colocamos cada porción en una capsulita pintada con un poco de aceite de oliva y hornramos a 180°C hasta que estén doraditos.





Servir acompañado de unas aceitunitas y una cerveza bien fría.
Deliciosos!!!!







Olé!!