

Hojaldritos Salados con Bacon y Cherrys



[English](#)

Hojaldritos Salados Con Bacon y Tomatitos Cherry

Ingredientes Para 16 Hojaldritos

- 1 lámina de hojaldre refrigerado rectangular
- 250 gr. de Tomatitos Cherry de colores cortados en gajos
- 120 gr. de Panceta en trocitos
- 100 gr. de Mermelada de Tomate
- 30 gr de Pipas de girasol fritas
- 20 gr de Aceite de Oliva Virgen Extra
- 1 Cucharada de hojitas de Tomillo fresco
- 16 hojas de Rúcula



Y También...

Papel vegetal de horno

Un bol mediano

Cuchillo y tenedorcito



Tiempo de preparación: 35 minutos Elaboración

- Ponemos a calentar el horno a 200°C y forramos una de sus bandejas con el papel vegetal.
- Extendemos la lámina de hojaldre y con el cuchillo la dividimos en 16 porciones casi cuadradas, a los que les doblaremos sus 2 bordes más largos y las colocaremos sobre la bandeja con el papel vegetal. Ya sobre la bandeja del horno y con ayuda del extremo plano del mango del tenedorcito, presionaremos suavemente los bordes doblados del hojaldre, para que este no se desdoble al

hornearlo y pincharemos el espacio central con las púas del tenedorcito para que el hojaldre no suba por esa parte.



□ Repartimos la panceta en trocitos por la superficie pinchada de los hojaldres y la cubrimos con 4 o 5 trocitos de cherrys de distinto color. Metemos al horno durante 20 minutos aproximadamente, hasta que estén bien doraditos.



□ Mientras, en el bol mezclamos la mermelada con el tomillo, las pipas y el aceite y una vez retirados los hojaldres del horno, esparcimos una cucharadita de esta mezcla sobre cada uno de ellos. Rematamos colocando encima una hojita de rúcula y servimos.



Deliciosos!!!!

